GENNAIO 2024

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

Cheesecake AL TIRAMISÙ

Cremoso, facile, confortante per iniziare l'anno all'insegna del piacere

AUGURI A NOI (E SONO 95) MAI PROVATO LE UOVA CON LA BESCIAMELLA DEL NOSTRO PRIMO NUMERO?

RIFUGI VISTA NEVE DOVE MANGIARE SULLE PISTE DA SCI

BUONI PROPOSITI CHE DELIZIA I CARDI GRATINATI!

#LACUCINAITALIANAPATRIMONIODELLUMANITÀ

A TAVOLA DA QUASI UN SECOLO

Nel 2024 *La Cucina Italiana* compie ben 95 anni. A dicembre, spegneremo tante candeline su una torta molto affollata di dolcissime fiammelle. Sono il simbolo di una storia vera, reale, che accompagna le vicende di questo Paese dove mangiare significa tanto, se non tutto. Ogni giorno sulle nostre tavole, sulle nostre tovaglie, scriviamo nuovi capitoli di magia, di una vita fortemente intrecciata con il desco. Perché il desco simboleggia sì nutrizione, ma ancora di più amore, vicinanza, campagna, prodotti, lavoro, integrità, vita! Abbiamo chiuso il 2023, un anno importante per diverse ragioni e durante il quale, insieme a voi, abbiamo realizzato una moltitudine di progetti. Dalla candidatura della cucina italiana a patrimonio dell'Umanità da parte del Governo e di cui siamo i primi promotori, fino ai *Racconti delle Radici*. Insieme al Ministero degli Affari Esteri, abbiamo studiato le ricette dei nostri connazionali che hanno lasciato l'Italia per nuove avventure senza mai rinunciare al sapore della patria e a una cucina tanto nostalgica quanto rassicurante. E abbiamo sempre preparato il pasto con passione, cercando strade inesplorate, seguendo l'esempio di Delia Pavoni, la fondatrice del giornale con il marito Umberto Notari, e delle persone che sono arrivate dopo. Ma prima di tutto abbiamo cucinato con le lettrici e i lettori che conservano gelosamente le copie di *La Cucina Italiana* nelle librerie d'Italia. Grazie per questo splendido 2023 e buonissimo, gustosissimo 2024!

Maddalena Fossati Dondero

@ mfossati@condenast.it maddalenafossati

GENNAIO

61
Tortelli di mandorle
al tartufo.

SOMMARIO

Iniziamo l'anno con le migliori intenzioni: mangiare sano e sempre gustoso

RICETTARIO

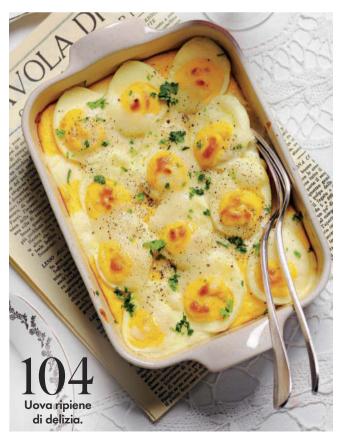
GUIDE

LA FILOSOFIA CHE CI GUIDA DAL 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Una cuoca o un cuoco lo pensa e lo realizza, e una redattrice ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative.

26 Arturo e Maria Maggi, proprietari della Latteria, storica trattoria nel cuore di Brera a Milano.

In copertina: cheesecake al tiramisù (pag. 25). Ricetta di Walter Pedrazzi, foto di Chiara Cadeddu, styling di Beatrice Prada.

104 Uova ripiene di delizia.

CHE COSA CUCINIAMO QUESTO MESE

Tanti legumi: salutari, ecologici e di buon auspicio. E poi assaggi orientali e dolci irresistibili

(**F**acile – **M**edio – **P**er esperti)

ANTIPASTI

PRIMI PIATTI & PIATTI UNICI

PESCI

VERDURE

CARNI E UOVA

DOLCI E BEVANDE

LE MISURE A PORTATA DI MANO

Per facilitare e rendere più svelto il lavoro in cucina, invece di usare la bilancia, dosate ingredienti liquidi e in polvere con tazze e cucchiai

BICCHIERINO DA LIQUORE COLMO
60 g di acqua, vino, brodo. 65 g di latte. 55 g di olio. 50 g di zucchero.

TAZZINA DA CAFFÈ COLMA
80 g di acqua, vino, brodo. 70 g di olio. 70 g di zucchero. 50 g di farina. 40 g di grana grattugiato.

BICCHIERE DA ACQUA COLMO
200 g di acqua, vino, brodo. 220 g di latte. 170 g di zucchero. 130 g di farina. 160 g di riso.

CUCCHIAINO DA TÈ RASO
4 g di acqua, vino, brodo. 3 g di olio. 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero. 2 g di farina. 2 g di grana grattugiato.

TAZZA DA TÈ COLMA
240 g di acqua, vino, brodo. 250 g di latte. 200 g di zucchero semolato. 150 g di farina. 200 g di riso.

CUCCHIAIO DA MINESTRA RASO
12 g di acqua, vino, brodo, latte. 10 g di olio. 15 g di sale grosso. 15 g di sale fino. 10 g di zucchero. 10 g di farina. 5 g di grana grattugiato.

MESTOLO RASO
120 g di acqua, vino, brodo. 125 g di latte.

PIZZICO
5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero.

PUGNETTO
30 g di riso. 30 g di zucchero. 25 g di farina.

LA CUCINA ITALIANA

N. 01 – gennaio 2024 – **Anno 95°**

Direttore Responsabile
MADDALENA FOSSATI DONDERO

Art Director
BRENDAN ALLTHORPE
Caporedattore
MARIA VITTORIA DALLA CIA

Redazione
LAURA FORTI (redattore esperto) – lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE – aodone@lacucinaitaliana.it
SARA TIENI – stieni@lacucinaitaliana.it
Ufficio grafico
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina di redazione
SARA FOSCHINI
Lacucinaitaliana.it
STEFANIA VIRONE VITTOR (Senior Features and Web Editor) – svirone@condenast.it
RICCARDO ANGIOLANI – rangiolani@condenast.it
GIADA BELLEGOTTI – gbellegotti.ext@condenast.it
Digital
FRANCESCA MARINO (audience development manager) – fmarino@condenast.it
MARIKA SARZI SARTORI (social media manager) – msarzi.ext@condenast.it
Styling
BEATRICE PRADA (consultant)
Segreteria di Redazione
MONICA OGGIONI – cucina@lacucinaitaliana.it

Hanno collaborato
Per le ricette FRANCO CIMINI, ARIANNA CONSIGLIO, SARA FOSCHINI, EMANUELE FRIGERIO, MARCO MORETTO, CRESCENZO MORLANDO, JOËLLE NÉDERLANTS, WALTER PEDRAZZI, ELTON ZEQIRAJ
Per i testi MAURIZIO BERTERA, SIMONE CINOTTO, MARCO DE ANGELIS, FIAMMETTA FADDA, SARA MAGRO, MARINA MIGLIAVACCA, DAVIDE RAMPELLO, FEDERICA SOLERA, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), VALENTINA VERCELLI
Per le immagini AG. GETTY IMAGES, AG. BRIDGEMAN IMAGES, AG. LA CAMERA CHIARA, AG. SHUTTERSTOCK, ARCH. FONDAZIONE BARBANERA 1762, ARCH. SLOW FOOD, GIACOMO BRETZEL, CHIARA CADEDDU, CAMILLA GIACINTI, SERENA GROPPO, RICCARDO LETTIERI, DAVIDE MAESTRI

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.

Managing Director NATALIA GAMERO DEL CASTILLO

Chief Business Officer FRANCESCA AIROLDI

Consumer Business Country Lead ALESSANDRO BELLONI
HR Director GIORGIO BERNINI
Production Director Europe ENRICO ROTONDI
Finance Director LUCA ROLDI
Head of FP&A CRISTINA PONI
Digital Director ROBERTO ALBANI
Global Director, Social, Operation & Partnership Strategy ROBERTA CIANETTI
Head of Digital Marketing GAËLLE TOUWAIDE
Head of Data Marketing TERESA ROTUNDO
Head of Digital Video, CNE RACHELE WILLIG

Advertising sales
Style Brand & Category Lead (Vanity Fair, Vogue, GQ) MICHELA ERCOLINI
Culture Brand & Category Lead (WIRED) LORIS VARO
Lifestyle Brand & Category Lead (AD, CN Traveller, La Cucina Italiana) CARLO CLERICI
CNCC Italy Director VALENTINA DI FRANCO
Account Strategy Director SILVIA CAVALLI
Digital & Data Advertising Director MASSIMO MIELE
Advertising Marketing Director RAFFAELLA BUDA
Brand & Category Regional Lead (Centre & South Italy) ANTONELLA BASILE
Fashion & International Director MATTIA MONDANI
Beauty Category Director, Vogue Business Director EMMELINE ELIANTONIO
Luxury Commercial Manager, Vanity Fair and GQ Business Manager BENEDETTA BATAZZI
CPG Commercial Manager, LCI and CN Traveller Business Manager FEDERICA METTICA
Home Commercial Manager, AD Business Manager CRISTINA RONCAROLO

Sede: 20123 **Milano**, piazzale Luigi Cadorna 5 - tel. 0285611 - fax 028055716.
Padova, c/o Regus Padova Est Sottopassaggio Mario Saggin 2 - 35131 Padova, tel. 0285611 - fax 028055716.
Bologna, c/o Copernico via Altabella 17 - 40125 Bologna, tel. 0085611 - fax 028055716.
Roma, c/o Copernico Termini piazza Indipendenza 23 B/C - 00185 Roma, tel. 0085611 - fax 028055716.

NOTIZIE DI CIBO

A CURA DI ANGELA ODONE

FOTO AG. LA CAMERA CHIARA/STOCKFOOD

E TU VULIVE 'A PIZZA

Se cercate una scusa per concedervi una pizza senza rimorsi, segnatevi il 17 gennaio, giornata internazionale dedicata a uno dei piatti unici più amati (nel mondo se ne ordinano almeno cinque miliardi all'anno), emblema di italianità a cominciare dal nome che non è mai stato tradotto ed è la nostra parola più conosciuta all'estero. Si chiama pizza sulle insegne e sui menù di qualunque Paese e sei anni fa l'Arte del Pizzaiuolo Napoletano è entrata a far parte del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità Unesco. Insomma nessuno ci può negare questa paternità, preludio alla nuova avventura iniziata lo scorso 23 marzo con la candidatura della «cucina italiana tra sostenibilità e diversità bioculturale» alla prestigiosa lista di beni protetti. Passando al dunque, qual è la miglior pizza? Secondo gli esperti di Top 50 Pizza quest'anno la numero uno è quella di Diego Vitagliano. Ovviamente a Napoli. SARA MAGRO

L'ANNO CHE STA ARRIVANDO

OTTIMI PROPOSITI

Azioni semplici ma efficaci per assicurarsi 366 giorni colmi di serenità e buone cose da mangiare (sì, il 2024 è bisestile)

FARE I BISCOTTI

Preparare i biscotti per la prima colazione? Facciamolo tutto l'anno, una volta o due alla settimana, ci vogliono pochi minuti.

CIN CIN!

Nel 2023, il 76% degli italiani e italiane ha bevuto vino principalmente a casa. Perché brindare per le cose belle è importante, magari con un calice di una delle cento e più cantine del Consorzio Franciacorta. Cin cin al 2024! *franciacorta.wine*

IMPARARE...

Sì, a usare la tasca da pasticciere con lo scatto giusto del polso e l'abilità a erogare la quantità di crema e similari senza fare un disastro. E poi, certo, lavorare su riccioli e affini. Ottima quella di Tescoma in fibra di cotone. *tescomaonline.com*

BERE UN CAFFÈ

Dedicarci al prossimo con una pausa caffè. Esempi sparsi: il vicino anziano sempre da solo, la signora del primo piano con l'aria triste (Smeg con Dolce & Gabbana, collezione Blu Mediterraneo). *smeg.com*

SPEGNERE IL TELEFONO

Instagram? No, grazie. Meglio passeggiare per la città a occhi in su. Può capitare di vedere un'installazione artistica come *Partenope, madre dei quartieri di Napoli* (zona Arenella), regalo di Voiello al capoluogo campano. *voiello.it*

IN FATTORIA

Che bello scoprire come nascono gli ingredienti. Succede a Luson, vicino a Bressanone (Alto Adige) all'hotel Sonnwies Dolomites, settantacinque (bellissime) camere con piscina privata ma anche un programma per aspiranti contadini pensato per i bimbi. *sonnwies.com*

VIAGGIARE!

Che vuol dire assaggiare. Da prenotare subito il volo diretto di ITA Airways da Roma a Tokyo (Haneda) con il menù delizioso di Gian Piero Vivalda. In viaggio si assaggiano le sue bontà e poi si corre ad assaporare la città. *ita-airways.com*

PREPARARE LA CIOCCOLATA

Per chi amiamo. La mattina o per merenda, la cioccolata regala gioia e armonia. Basta far bollire 80 ml di acqua, unire 50 g di cioccolato Domori ed emulsionare con un frullatore a immersione. La più ghiotta? Osate la versione al cioccolato bianco! *domori.com*

NON COMBINARE TROPPI INGREDIENTI

Ne bastano pochi, buonissimi in un piatto solo. Per prendere ispirazione conviene sfogliare il nuovo libro che Massimo Bottura e sua moglie Lara Gilmore hanno scritto insieme per raccontare Casa Maria Luigia, un luogo colmo di magia (e di rombanti motori), e le ricette strabilianti che lì si possono gustare ogni giorno. *Slow Food Fast Cars*, L'ippocampo. *ippocampoedizioni.it*

RINFRESCARE LA BIANCHERIA

Per tovaglie «croccanti» e luminose, per apparecchiare la tavola in modo candido e classico, per avere il bianco più bianco che c'è, mettiamo una manciata di bicarbonato in lavatrice che migliora la forza detergente del sapone (sempre impostazione eco). Tovaglia Rivolta Carmignani. *rivoltacarmignani.com*

TAVOLA SOSTENIBILE

Spesso nelle case ci sono i servizi di piatti e bicchieri spaiati nelle credenze. Ebbene, apparecchiare la tavola con gli amabili resti è un gesto creativo e costruttivo per il pianeta (e per la memoria). Provate! Piatto Bitossi Home. *bitossihome.it*

MANGIARE UNA MELA (O UNA PERA) AL GIORNO

Sono ricche di pectina che fa bene all'intestino e anche di vitamina C che rinforza il sistema immunitario. E poi sono buonissime come merenda o ingrediente di cucina... Esempi? La Marlene dell'Alto Adige e la Pera dell'Emilia Romagna Igp, perfetta anche per cucinare. *marlene.it; peradellemiliaromagnaigp.it*

EVENTI

ANCORA INSIEME

Unicef Italia e La Cucina Italiana *per il secondo anno hanno unito le forze in sostegno dei diritti dei bambini*

La data scelta per la cena di gala *Tavola Rasa 2023* non lasciava dubbi: 20 novembre, «Giornata internazionale per i diritti dell'infanzia e dell'adolescenza». Tantissimi gli amici che hanno risposto al nostro invito: sul palco, allestito nel Salone degli Affreschi all'interno dei Chiostri di San Barnaba a Milano, i fedelissimi Chiara Maci e Francesco Panella insieme al nostro direttore Maddalena Fossati Dondero e a Elisabetta Della Croce, responsabile del programma Unicef NextGen Italia. In cucina, lo chef Davide Oldani (due stelle Michelin più una stella verde) e in sala coloro che hanno reso possibile la serata e che sono stati al nostro fianco durante l'anno per promuovere l'iniziativa *La Migliore Ricetta Italiana*: Ruben Bondì, Antonella Clerici, Tommaso Foglia, Ernst e Frau Knam, Fulvio Marino, Roberto Valbuzzi. E poi le aziende e i partner che, come noi, credono nel valore della tradizione artigiana italiana e nella sostenibilità: Cenacolo Artom, Eurospin, Franciacorta, Franke, Mielizia, Parma Food Valley, Ponti, Sahrai Milano, Scavolini. Una serata di sentimento sincero che ha raggiunto il culmine con l'esibizione toccante della cantante Clara. L'appuntamento è per l'anno prossimo.

Qui sopra, da sinistra, Francesca Airoldi, chief business officer di Condé Nast Italia, Maddalena Fossati Dondero, direttore di *La Cucina Italiana*, Elisabetta Della Croce, responsabile programma Unicef Nextgen Italia. Più in alto, il Salone degli Affreschi all'interno dei Chiostri di San Barnaba dove si è svolto l'evento *Tavola Rasa*. A fianco, dall'alto, la cantante Clara; i presentatori Francesco Panella e Chiara Maci e lo chef Davide Oldani; Antonella Clerici durante i saluti finali; Betty Soldi, la calligrafa che ha reso unici i piatti consegnati ai finalisti del progetto *La Migliore Ricetta Italiana*; il selfie finale con tutta la sala scattato dal pasticciere Tommaso Foglia. Con lui sul palco, Maddalena Fossati Dondero, Chiara Maci e Francesco Panella.

FOTO G. BASILICO, AG. SGP

3

4

5

6

LA MIGLIORE RICETTA ITALIANA

2

11

7

1

10

9

8

12

Il momento della consegna dei riconoscimenti ai dieci finalisti del progetto *La Migliore Ricetta Italiana*: Stefano Benvenuti, Direttore Commerciale Italia di Franke, con Corrado Campanaro, finalista per la categoria Rispetto della materia prima (1); Ernst Knam con Federica Carucci, categoria Estetica del piatto (2); il seguitissimo cuoco romano Ruben Bondì con Rita Monforte, categoria Sostenibilità (3); Luca Burgazzoli, Direttore Marketing Eurospin Italia, con Alfredo Cozzi, categoria Anti-spreco (4); Giacomo Ponti, Amministratore Delegato del Gruppo Ponti, e Aurora Cacciari, categoria Semplicità (5); lo chef Roberto Valbuzzi e Paola Ametrano, categoria Cucina per tutti (6); Elisabetta Tedeschi, responsabile della comunicazione istituzionale per i progetti educativi di Conapi, e Laura Cigana, categoria Consapevolezza (7); lo chef Massimo Spigaroli, Presidente Fondazione Unesco Parma City of Gastronomy, e Francesca Sette, categoria Identità (8); il mugnaio-panificatore Fulvio Marino e Francesca Ferretti, categoria Inclusività come contaminazione di culture (9); Francesca Zocchi, Head of Marketing & Communication Franciacorta, e Chiara Nencetti, categoria Creatività e Innovazione (10); foto di gruppo con tutti i finalisti (11); l'installazione dedicata a Scavolini, un video realizzato da *La Cucina Italiana* per raccontare i sessant'anni dell'azienda (12); il piatto premio di *Tavola Rasa 2023* (13); Arturo Artom, di Cenacolo Artom, e Alessandra Repini (14); due meravigliosi tappeti Sahrai Milano (15); il Chiostro dei Pesci, illuminato dalle candele Yankee Candle (16); brindisi con calici di Franciacorta (17).

17

Inquadrate il QR code per altri contenuti sul nostro sito e scoprire la mission di

13

14

15

16

In alto da sinistra, alcuni invitati alla cena all'Ambasciata d'Italia, a Copenaghen: Gabriele Bianchi di Savini Tartufi, Silvano Brescianini presidente del Consorzio Franciacorta, Mikkel Christensen dell'hotel Nimb, Maddalena Fossati, Fabrizio Raimondi di Parmigiano Reggiano Dop, l'ambasciatore Stefania Rosini e i coniugi Olivieri. Sotto, la tea room dell'hotel Nimb (anche sopra al titolo) con l'installazione di Veronica Hodges.

VIII SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO

BUON APPETITO, COPENAGHEN

Anche la Danimarca ha celebrato (con noi) questi giorni speciali scoprendo i nostri vini e i nostri cibi con una cena all'ambasciata e una merenda sublime all'insegna dell'eccellenza del nostro Paese

La Danimarca ha celebrato l'VIII edizione della Scim (Settimana della Cucina Italiana nel Mondo), la rassegna annuale dedicata alla cucina e ai prodotti agroalimentari italiani di qualità e promossa dalla nostra rete di ambasciate, consolati, istituti italiani di cultura e uffici Ice per la promozione e l'internazionalizzazione delle nostre imprese all'estero (circa 300). L'evento è stato inaugurato da una cena all'Ambasciata d'Italia a Copenaghen, alla quale hanno partecipato importatori, personalità locali e giornalisti, tra cui il nostro direttore Maddalena Fossati, ricevuti dall'ambasciatore Stefania Rosini. Gli invitati hanno assaporato un menù tipico, preparato con alcune delle tante eccellenze che il nostro territorio offre, tra Prosciutto di Parma Dop, Parmigiano Reggiano Dop, i tartufi di Savini Tartufi, l'aceto balsamico di Modena di Giusti 1605, per concludere con il panettone prodotto da Olivieri 1882. Il tutto in abbinamento a diverse tipologie di bollicine di Franciacorta, dal Satèn al Rosé, dalla Riserva Millesimata al Demi Sec. Le stesse eccellenze sono state protagoniste di una «merenda» all'italiana al cinque stelle Nimb, uno degli alberghi più lussuosi della città, rinomato per il suo afternoon tea. VALENTINA VERCELLI

MOMENTI CULTURALI

CHE COSA CUCINIAMO STASERA?

Scegliere gli ingredienti, preparare insieme il cibo, discutere di ricette, impastare la pasta, tramandare i saperi innovando le tradizioni: sono alcuni degli aspetti che caratterizzano la nostra cucina e ancora di più la nostra identità, gli stessi che hanno portato alla candidatura de «la cucina italiana, tra sostenibilità e diversità bioculturale», come Patrimonio Immateriale dell'Unesco lo scorso marzo. Ed è l'esperienza che hanno potuto «assaggiare» (è il caso di dirlo) alcuni esperti dell'Unesco di tutto il Pianeta da Eataly Roma in una bella serata di novembre. Erano i giorni in cui si è svolta la Conferenza Internazionale sul Patrimonio Culturale Immateriale e sul suo rapporto con lo sviluppo sostenibile per celebrare i 20 anni della Convenzione Unesco. Il convegno, durato due giorni, si è tenuto prima alla Camera e poi al Senato, ed è stato organizzato dal professor Pier Luigi Petrillo, titolare della Cattedra Unesco dell'Università Unitelma Sapienza di Roma (e anche di quella di Cultural Heritage alla Luiss Guido Carli) e promosso da Civita Mostre e Musei e dalla Fondazione Treccani. Si è parlato dell'importanza della cultura «intangibile», di come comunicarla e di come l'Unesco può continuare a salvaguardare le identità del mondo e le sue diversità. Certo, la tavola e una serata culinariamente italiana sono state un punto di partenza che ha convinto (e divertito) gli ospiti, proprio per il suo carattere inclusivo. MF

AMOROSA MARCA

A Treviso, là dove tutto è fatto per vivere con gioia e per sedurre, dai palazzi aggraziati allo sformato di colombino, dallo scorrere del Sile al dorato Prosecco, dalla complicità degli sguardi al voluttuoso tiramisù DI **DAVIDE RAMPELLO**

Dirigiti da Mestre verso Treviso, la nostra meta. Il Terraglio, alberato da platani secolari e dai più recenti aceri ricci, ti guiderà. Nell'andare, vorrei parlarti delle magnifiche ville nascoste dai ventagli traforati di pioppi cipressini, castagni, cedri del Libano. Alla tua destra e alla tua sinistra appariranno geometriche e bianche facciate dalla femminile bellezza veneziana. Arriva a Treviso, se possibile entra da Porta Santi Quaranta. Questa è la «capitale» della Marca detta «Gioiosa e Amorosa». *Urbs picta* per la vaghezza dei suoi palazzi decorati e istoriati, nel 1339, «accolta» dalla Serenissima come «Primogenita in Terraferma». In questa città potrai vivere giorni felici con leggerezza. Pietro Germi nel film *Signore e signori* colse la fragranza, un po' sfocata, dell'erotismo veneziano naufragato tra i canali del Sile e del Cagnan e sui colli del Montello, popolati di trattorie e ristoranti complici: il Gambrinus a San Polo di Piave preparava succulenti gamberi d'acqua dolce, anguille del Sile, rane di fosso, il pavone di Armando*, accompagnati dal Prosecco di Conegliano, dal Cartizze di Valdobbiadene, dai «fuorilegge» Clinto e Clinton. Memorabile era «l'Elisir di Vin Raboso». Gabriella e Piero Agnoletti, a Giavera del Montello, cucinavano piatti a base di funghi da fine maggio a tutto dicembre. Ho nostalgia del loro sformato di asparagi selvatici, del galletto alla Agnoletti, del capriolo in salmì, del porcospino alle erbe. Lino, alla Locanda di Pieve di Soligo, indimenticabile la sua pasta e fagioli, i suoi risi e bisi, lo sformato di colombino, il brasato al Clinto. Celeste, I ragazzi del '99, da Romano, Miron... luoghi del cuore dall'offerta generosa e ospitale. Questa fu la città del «Castel d'amore», magnifica «macchina scenica» in legno ornata di stoffe, velluti, broccati, sopra la quale le dame più belle e nobili della città dovevano difendersi dagli assalti amorosi dei giovani della propria città e delle vicine Padova, Venezia, Verona. Non si faceva uso d'armi ma era lecito servirsi di fiori, frutta, confetti, ciambelle lavorate dalle mani gentili delle «assalite». Lo spirito leggiadro, cortese, vive ancora negli sguardi complici delle bellissime donne trevigiane. Ho ricordi di seduttive bevute di Cartizze di Valdobbiadene all'osteria di Secondo Scandiuzzi, vicino alle Beccherie. «El primo vin del mondo se beve da Secondo»: questa l'insegna, questo il luogo dove imparai a conoscere la dorata fragranza di questo «vin perfetto» per i dialoghi amorosi. Ebbi la fortuna di essere ospite di casa Zoppelli, librai ed editori in Treviso, e di aver gustato uno dei capolavori della cucina trevigiana: «la sopa coada», preparata con sapienza da Fulvia Zoppelli Astorri, padrona di casa. La ricetta era la medesima della memorabile Trattoria Boschiero citata da storici e gourmant.

Piazza dei Signori a Treviso, con il Palazzo della Prefettura e la Torre civica.

A te il piacere di andare e conoscere questa città sexy. I canali gonfi d'acqua sorgiva, le alghe verdi di fiume pettinate dalla corrente, le facciate dipinte aperte alla luce del sud, le sale del capitolo dei domenicani, il magistero degli affreschi di Tommaso da Modena**, il gusto dei trevigiani mai stanchi di assaporare la vita nelle alcove riservate e nelle trattorie trionfanti di sapori e profumi. Ti rammento in ultimo che in questa terra è stato concepito il tiramisù, il più goloso ed erotico tra i dolci, perfezionato nella sua efficacia seduttiva dal genio di Alfredo Beltrame, creatore negli anni Sessanta della prima catena d'alta ristorazione in Italia e in Europa, il Toulà. Mettiti in viaggio... ■

*Armando Zanotto in cucina e in sala il fratello Adriano, sommelier e comproprietario. **Prima rappresentazione degli occhiali nella storia dell'arte (1352).

Davide Rampello è professore universitario, consulente culturale e gestionale per istituzioni nazionali e internazionali, direttore artistico e curatore. Past President della Triennale di Milano (2003-2012), ideatore e curatore del Padiglione Zero di Expo Milano 2015, direttore artistico del Padiglione italiano a Expo 2020 Dubai, dal 2017 è direttore creativo della R&P.

FOTO AG. SHUTTERSTOCK

Non c'è filo d'erba senza una storia da dire / Né cuore che non abbia il suo proprio romanzo.

HENRI-FRÉDÉRIC AMIEL, *FRAMMENTI DI UN DIARIO INTIMO*

INIZIO CON SLANCIO

Un cocktail di carattere, profumato e deciso. Per ripartire a gennaio con una dose di allegria vitaminica

DI **ANGELA ODONE**

Mandarino, pera, tartufo

2-3 mandarini – 1 pera Williams matura tartufo nero – ghiaccio

Sbucciate i mandarini ed estraetene il succo con l'estrattore oppure spremeteli e poi filtrate il succo. Sbucciate la pera, tagliatela in tocchi e ricavate il succo pestandoli in un colino a maglie fini. Raccogliete i due succhi in un bicchiere dello shaker con ghiaccio e mescolate in modo che si raffreddi bene (le pareti dello shaker dovranno essere coperte di condensa). Versate il drink nel calice trattenendo i cubetti di ghiaccio con uno strainer, completate con una grattugiata di tartufo e decorate con una fettina di tartufo appena prima di servire. Questo cocktail è perfetto da servire per accompagnare carni rosse, selvaggina o una selezione di formaggi erborinati.

ELTON ZEQIRAJ
Nasce in Albania, giovanissimo si trasferisce in Sicilia per stabilirsi infine a Torino. Dopo una lunga esperienza nel mondo dell'ospitalità come bar manager e maître, nel 2020 lancia LeGar Unplugged Mixology. L'idea? Esaltare nei drink le doti degli ingredienti senza troppe lavorazioni o aggiunte extra e soprattutto eliminando gli zuccheri raffinati.

FOTO **C. CADEDDU**, STYLING **B. PRADA**

COSA METTO IN CANTINA?

Lo abbiamo chiesto a Marzio Lee Vallio, che ha appena conquistato il titolo di Miglior Sommelier d'Italia 2024 e che al ristorante Esplanade di Desenzano del Garda cura una carta con 2.700 etichette A CURA DI **VALENTINA VERCELLI**

Padre italiano e mamma inglese, Marzio Lee Vallio ha cominciato a vivere la sala da bambino, nel ristorante di famiglia. Dopo il diploma, inizia la sua carriera nella ristorazione stellata con un'esperienza pluriennale ad Amburgo, alla corte di Remigio e Cornelia Poletto. Dal 2007 all'Esplanade, cura la sala e la carta vini, cercando etichette con un rapporto qualità-prezzo interessante, con attenzione alle denominazioni vicine al lago di Garda, dove ha sede il ristorante, ma anche con curiosità verso le zone di tutto il mondo, con una predilezione per i vini della Germania, sua terra natale. Impegno e dedizione lo hanno portato a essere nominato dalla guida Michelin Miglior Sommelier d'Italia 2024.

1. Franciacorta biodinamica. Non poteva mancare tra i consigli di Marzio un vino che si abbina bene con il pesce crudo e i piatti di pesce di lago, come da tradizione del Garda: è il Brut Nature Blanc de Blancs, un Franciacorta intenso e fruttato dell'azienda Cavalleri, blasonato nome che cura vigna e cantina con grande attenzione e artigianalità. *38 euro, cavalleri.it*

2. Il bianco del lago. La Lugana è la denominazione lombarda affacciata sul Garda ad alta vocazione bianchista. Tra le migliori cantine del territorio c'è Montonale che con il suo Montunal offre un vino d'annata capace di invecchiare, complesso ma di beva scorrevole. Di grande versatilità a tavola, è perfetto per stupire gli amici a cena. *15 euro, montonale.it*

3. Calice con panorama. Il Cinque Terre Bianco 2022 di Possa è prodotto solo con uve autoctone coltivate sui ripidi terrazzamenti di Riomaggiore che guardano il mare. Da tenere in cantina perché, grazie al suo carattere complesso, sapido e persistente, accompagna le ricette di pesce, ma anche carni rosse e formaggi. *27 euro, possa.it*

4. Rosati tutto l'anno. Ci sono vini che aiutano a sfatare il mito del rosé come vino solo per l'estate. Uno di questi è il Valtènesi Chiaretto RosaMara 2022 di Costaripa, che nasce in una delle zone più vocate per la tipologia dalla sapiente mano di Mattia Vezzola e sfoggia freschezza, equilibrio e sapidità. *18 euro, costaripa.it*

5. Montalcino per tutti. Il Rosso di Montalcino è il fratello più giovane e scanzonato del Brunello. Il 2021 di Caprili è fresco, fruttato, pronto da bere subito, ma capace di affinare a lungo. Stappatelo con un tagliere di salumi o per una grigliata domenicale in famiglia. *16,50 euro, caprili.it*

6. Antidoto contro l'inverno. È sempre bene avere in cantina un rosso caldo e corposo, dedicato ai piatti dei mesi più freddi. Marzio ha pescato quello giusto nelle Marche: il Regina del Bosco 2019 di Fattoria Dezi è un Montepulciano che matura per 22 mesi in legno e per altri 12 mesi in bottiglia. Va bene con lo stufato di carne, ma anche a fine cena con il cioccolato fondente. *39 euro, fattoriadezi.com*

7. Tempo, non ti temo. È quello che dice il Rubesco Riserva Vigna Monticchio 2018 di Lungarotti agli anni che passano; un Sangiovese fuoriclasse, prodotto in Umbria e capace di rimanere in cantina anche per più di 30 anni. Provare per credere. *45 euro, lungarotti.it*

8. Finale in dolcezza. Vale la pena avere una scorta di Moscato d'Asti per stupire i propri ospiti: si abbina ai dolci (anche agli ultimi panettoni e pandori da smaltire dopo Natale), ma anche a tanti prodotti salati. Marzio consiglia il Bricco Quaglia 2023 di La Spinetta, anche con gorgonzola e pere. *13 euro, la-spinetta.com* ■

1
2
3
4
5
6
7
8

Piatti **Ginori 1735**.

CHEESECAKE AL TIRAMISÙ

New York - Italia, una dolcissima partita giocata su morbide consistenze: qui unite in una nuova irresistibile creazione

RICETTA **WALTER PEDRAZZI**, TESTI **LAURA FORTI**, FOTO **CHIARA CADEDDU**, STYLING **BEATRICE PRADA**

LA RICETTA

Impegno Medio
Tempo 2 ore
più 4 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 10-12 PERSONE

PER LA BASE
- **125 g biscotti secchi**
- **125 g biscotti tipo digestive**
- **90 g burro (più un po')**
- **25 g nocciole – caffè solubile zucchero semolato**

PER IL RIPIENO
- **200 g ricotta**
- **170 g zucchero**
- **100 g formaggio fresco spalmabile**
- **100 g mascarpone**
- **3 tuorli – 2 uova limone – vaniglia sale**

PER LA CREMA FINALE
- **250 g panna fresca**
- **120 g zucchero**
- **5 g gelatina in fogli**
- **2 tuorli**

PER LA SALSA
- **150 g zucchero**
- **20 g burro**
- **20 g caffè solubile**
- **30 g cacao**
- **15 g amido di mais**

PER LA BASE
Frullate le nocciole con 1 cucchiaio di zucchero e 2 cucchiaini di caffè solubile. Unite poi tutti i biscotti e frullate anch'essi, quindi impastateli con il burro ammorbidito.
Foderate con la carta da forno la base di uno stampo a cerniera (ø 20 cm, h 7 cm), poi imburrate e infarinate tutto lo stampo.
Foderatelo con i biscotti frullati, pressandoli bene in uno strato uniforme di 0,5 cm di spessore, fondo e bordi.

PER IL RIPIENO
Mescolate in una ciotola la ricotta, il formaggio spalmabile e il mascarpone. Aggiungete i semi di ½ baccello di vaniglia e la scorza grattugiata di ½ limone. Amalgamate con le fruste elettriche a bassa velocità.
Montate in un'altra ciotola i tuorli e le uova con lo zucchero, fino a ottenere un composto spumoso. Incorporatelo nei formaggi.
Versate la crema ottenuta nel guscio del cheesecake, livellatela e infornate a 180 °C per 1 ora e 10 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare.

PER LA CREMA FINALE
Mettete a bagno la gelatina in acqua fredda. Strizzatela e scioglietela velocemente in un pentolino.
Montate la panna a crema e tenetela da parte.
Rompete i tuorli in una ciotola.
Scaldate lo zucchero con un goccio di acqua in una pentola, portando il tutto a 112 °C (misurateli con un termometro, o regolatevi calcolando 2-3 minuti dal bollore).
Versate lo sciroppo caldo, a filo, sui tuorli mentre li montate con le fruste. Versate anche la gelatina nel composto e lasciatelo raffreddare.
Incorporate la panna in questo composto.
Mettete la crema sopra la torta (non preoccupatevi se si sgonfierà al centro: è normale, specie in questa che è molto alta. Alla fine, risulterà molto cremosa).
Riponete il cheesecake in frigorifero per almeno 4 ore.

PER LA SALSA
Scaldate 300 g di acqua con lo zucchero, il burro, il caffè solubile, il cacao e l'amido di mais. Portate il composto a ebollizione, mescolando, fino a ottenere una salsa corposa.
Servite il cheesecake spolverizzandolo con caffè solubile schiacciato attraverso un setaccino e completando con biscotti secchi sbriciolati. Accompagnatelo con la salsa di cioccolato al caffè.

L'ARTURO E LA MARIA

I fondatori della Latteria, un'istituzione nel centro di Milano, si ritirano dopo più di cinquant'anni di attività e lasciano in eredità alcune ricette che rimangono alla storia e nei nostri cuori

TESTO **MADDALENA FOSSATI**, FOTO **GIACOMO BRETZEL**

Le uova al burro con bottarga di muggine in argento, uno dei piatti della Latteria di Milano. Nella pagina accanto, Arturo e Maria Maggi sulla porta della Latteria, una vetrina e otto tavoli in via San Marco.

Conosco l'Arturo Maggi e la Maria da quando avevo sedici anni. A Milano mettiamo l'articolo davanti ai nomi, e in città li abbiamo sempre chiamati così. Sono stati l'anima di una storica trattoria, la Latteria, dagli anni Sessanta in via San Marco 24 dietro una vetrina anonima e con l'insegna esterna alquanto piccola, proprio davanti alla vecchia sede del *Corriere della Sera* (infatti ci incontravi sempre il direttore del momento). E hanno cucinato pranzo e cena, sabato e domenica esclusi, solo cibo che proveniva dalla loro campagna, biologico in tempi non sospetti, e a prezzi decisamente modici rispetto al quartiere e alla tipologia dei clienti. E sono stati sempre, e dico sempre, pieni. In quei pochi metri quadrati che hanno ospitato circa venticinque coperti alla volta e in una cucina di due metri quadrati due, Maria in sala, che dava del tu alla grande e affamata borghesia milanese, e Arturo tra i fuochi hanno deliziato migliaia di volte i palati dei commensali. Il pubblico si è ampliato man mano dopo che la coppia, sempre aiutata dietro al bancone dal figlio Marco e anche da Roberto, usciva negli articoli dei giornali stranieri, dal *New York Times* a *Vogue Japan* passando per la snobissima stampa francese. E tutti ci siamo innamorati della filosofia di cucina dell'Arturo: «Un cuoco si giudica sempre il mattino dopo». Alludeva all'importanza della leggerezza e della D-I-G-E-R-I-B-I-L-I-T-À del cibo. Lo scrivo maiuscolo perché lo ha sempre pronunciato con enfasi e ha capito tutto prima di tutti, anche l'importanza dell'alchimia degli ingredienti, del controllo del grado di acidità e di come sia rilevante cucinare nell'argento per mantenere i sapori puri anzi purissimi (dava l'acqua al cane in una ciotola di questo materiale per la stessa ragione). Una volta li ho convinti a partecipare a una delle prime manifestazioni del Fooding a Milano, insieme a Carlo Cracco e a René Redezpi (sì, quello del Noma di Copenaghen). Arturo portò la sua famosa crudaiola. Era piena estate e quei vegetali combinati in maniera armoniosa restano un grande capitolo della cucina italiana (anche se mi sgridò per anni per avergli fatto fare tanto lavoro fuori dal suo ristorante), tanto quanto il mio piatto preferito, gli spaghettini al limone con peperone verde fine (non mi ha ancora dato la ricetta) o il suo uovo al padellino d'argento con il tartufo, o ancora le polpettine al limone (qui ce l'abbiamo fatta) e il farro, mozzarella e pomodori che per qualche ragione sono particolarmente buoni anche se sono la somma di tre ingredienti comuni. La mela cotta della Maria con il gelato, le tortine all'arancia amara della bravissima Galdina della Seta... L'Arturo e la Maria lasciano la gestione e si ritirano alla fine del 2023. Forse qualcuno prenderà le redini del locale, ma io non dimenticherò mai questa trattoria con le rose alle pareti e sempre fedele a sé stessa. ■

Tra i piatti iconici di Arturo Maggi ci sono le polpettine al limone ma anche il farro con pomodoro e mozzarella (nella foto in basso a sinistra). La trattoria è stata fondata nel 1967, a Brera, il quartiere bohémien di Milano.

LE POLPETTINE AL LIMONE DELL'ARTURO

Ricetta di Arturo Maggi
eseguita da Sara Foschini
Impegno Facile
Tempo 40 minuti

INGREDIENTI PER 4/6 PERSONE

- 700 g **reale di fassona piemontese macinata**
- 60 g **latte**
- 50 g **Grana Padano Dop grattugiato 36 mesi**
- 1 **uovo**
- **pangrattato**
- **prezzemolo tritato**
- **olio extravergine di oliva**
- **limone – sale**

Unite in una ciotola la carne macinata, l'uovo, un cucchiaio di prezzemolo tritato, 3 cucchiai di pangrattato, il grana grattugiato, il latte, un bel pizzico di sale; lavorate il composto con le mani per amalgamare tutto, quindi formate delle polpette di circa 50 g ciascuna.
Scaldate 3 cucchiai di olio in una padella di alluminio con il fondo spesso e cuocetevi le polpette a fuoco medio finché non cominceranno a formare una crosticina dorata; voltatele e fate formare la crosticina in modo uniforme su tutti i lati; dovranno restare morbide al centro.
Bagnatele con una spruzzata di succo di limone e un filo di acqua, così si creerà un intingolo per la «puccia».
Servite le polpette come in trattoria, con una cucchiaiata di purè di zucca e le patate alla spagnola.

PER LE PATATE
Tagliate 350 g di patate a fette molto sottili e cuocetele in forno, insaporite con salvia, rosmarino, aglio, olio e sale, a 180 °C per circa 35 minuti.

PER IL PURÈ DI ZUCCA
Tagliate a dadini 550 g di zucca pulita e 200 g di patate; cuocetele a vapore per 20 minuti, quindi frullate con 50 g di latte, un filo di olio, un pizzico di sale e una macinata di pepe.

FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Piatti piani con profilo decorato e tovaglietta americana **Bitossi Home**, tovagliolo **La DoubleJ**, posate **Seletti**, tovaglia **Borgo delle Tovaglie**.

PICCOLE, RISPETTOSE

*Ricche di proteine e di ferro, le **lenticchie** contribuiscono a migliorare la qualità del suolo e del clima. E portano fortuna*

RICETTA **SARA FOSCHINI**, TESTI **LAURA FORTI**
FOTO **CHIARA CADEDDU**, STYLING **BEATRICE PRADA**

La salvaguardia dell'intero ecosistema può dipendere anche dalle lenticchie. Con un'impronta di carbonio 43 volte inferiore a quella della carne bovina, sono state annoverate dal World Economic Forum tra i sette vegetali ultranutrienti e a basso impatto ambientale per la dieta del futuro. Come tutti i legumi, che sono capaci di convertire l'azoto presente nell'atmosfera in una forma utilizzabile da tutte le piante, offrono nutrimento anche per le colture circostanti consentendo così di ridurre l'impiego di fertilizzanti chimici. Adatte anche a climi aridi, richiedono meno acqua di tanti altri vegetali favorendo il risparmio idrico. Diffuse in numerose varietà, concorrono a conservare la biodiversità. In Italia, tra le altre, troviamo le piccolissime Lenticchie di Castelluccio di Norcia Igp, la Lenticchia di Altamura Igp, un po' più grande. Altre sono inserite nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (Pat), come per esempio la Lenticchia di Santo Stefano di Sessanio in Abruzzo, le Lenticchie di Ustica e quelle di Villalba in Sicilia, le Lenticchie di Colfiorito in Umbria, la Lenticchia di Ventotene in Lazio.

INSALATA CON PERE E PANCETTA CROCCANTE

Impegno Facile
Tempo 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 250 g lenticchie lessate
- 50 g pancetta affumicata a fette
- 1 pera
- miele – timo
- Parmigiano Reggiano Dop
- olio extravergine di oliva
- sale

Abbrustolite le fette di pancetta nel forno a 180 °C per 5 minuti, oppure in una padella antiaderente ben calda. Posatele poi su carta da cucina per eliminare l'unto in eccesso.
Tagliate la pera a dadini, lasciando la buccia. Saltateli in padella per 2 minuti con 1 cucchiaio di miele.
Passate nella padella anche le lenticchie lessate, in modo da insaporirle con i dadini di pera.
Conditele poi con olio, sale e foglioline di timo. Completate con la pancetta croccante spezzettata e, se volete, con parmigiano a scaglie.
CON LE LENTICCHIE SECCHE Pesatene 125 g e sciacquatele. Mettetele a bagno per 10-12 ore in acqua. Scolatele e cuocetele in acqua bollente leggermente salata per 20 minuti, lasciandole al dente. Scolatele, quindi utilizzatele per la ricetta.

FUGAZZETA

Tradizioni genovesi e napoletane si incontrano da più di un secolo in questa specialità lievitata di Buenos Aires

RICERCA E TESTO STORICO **SIMONE CINOTTO**, RICETTA **ARIANNA CONSIGLIO**
TESTO RICETTA **VALENTINA VERCELLI**, FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Fu sfornata per la prima volta nella capitale argentina nel 1900 nel quartiere popolare di La Boca dal fornaio Juan Agustín Banchero, figlio di immigrati genovesi, nella pizzeria che portava il suo nome. Come altri cibi italoargentini, la *fugazzeta* deriva dalla fusione di gusti e di ingredienti del Nord e del Sud Italia, avendo caratteristiche tipiche sia della pizza napoletana sia della focaccia genovese, ovvero della *fugassa* da cui prende il nome.

La versione classica (*fugazza con queso*) consiste in due dischi di pasta da pizza al cui interno viene messo abbondante formaggio, ricoperti di cipolla affettata, e infornati. Tradizionalmente il fondo della focaccia è più spesso e grande, mentre la parte superiore è più sottile e piccola, in modo che diventi croccante. A ribadire il processo di ibridazione delle cucine italiane settentrionali e meridionali avvenuto in Argentina, il formaggio utilizzato per il ripieno può essere sia il quartirolo sia la mozzarella, e per la copertura viene utilizzato alternativamente il provolone o il parmigiano. Un'altra versione della ricetta (*fugazza con cebolla*) aggiunge la salsa di pomodoro, oltre alle cipolle, all'unico disco di pasta di base.

I Racconti delle Radici *è un ampio progetto in collaborazione con il ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale sulla storia della cucina degli italiani emigrati tra la fine dell'Ottocento e gli anni Settanta del Novecento in America, nell'Europa del Nord e in Australia. Continueremo per tutto il 2024 a raccontare in queste pagine un piatto nato dall'incontro delle tradizioni gastronomiche degli immigrati italiani con le usanze culinarie trovate nelle terre di arrivo.*

LA RICETTA
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **400 g mozzarella sbriciolata**
- **150 g semola rimacinata di grano duro**
- **150 g farina di tipo 1**
- **50 g latte**
- **10 g lievito di birra fresco**
- **3 cipolle medie**
- **zucchero semolato**
- **farina tipo 0**
- **origano**
- **peperoncino**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

Mescolate il latte tiepido con il lievito, 1 cucchiaino di zucchero e 1 cucchiaio di farina tipo 0 e lasciate riposare il composto per 10 minuti.
Amalgamate in una ciotola la farina di tipo 1 con la semola; fate un incavo al centro e aggiungete 1 cucchiaio di olio e un pizzico di sale; incorporate, quindi, il composto di latte, lievito, zucchero e farina e cominciate a impastare con le mani.
Unite poco a poco 130 g di acqua tiepida, continuando a impastare per circa 5-7 minuti, finché non otterrete un impasto morbido.
Lasciate riposare per 1 ora.
Mondate le cipolle e affettatele molto sottilmente; fatele ammorbidire in una padella con 2 cucchiai di olio (non devono dorarsi), insaporendole con origano, sale e peperoncino macinato (o pepe, a piacere).
Dividete l'impasto in 2 panetti, uno più piccolo e uno più grande.
Oliate una teglia per la pizza e stendetevi il panetto più grande, allargando bene l'impasto con le mani; distribuitevi sopra la mozzarella sbriciolata, conservandone un po' per la superficie della fugazzeta.
Stendete il secondo panetto con un matterello e adagiatelo sopra la fugazzeta; sigillate i bordi e forate la superficie con una forchetta. Distribuite sopra la cipolla, scolata dal suo liquido di cottura, e la mozzarella tenuta da parte.
Cuocete in forno già caldo per 20 minuti a 200 °C; sfornate e servite subito.

Tagliere **Emporio Mikica**, fondo di tessuto **Hue Table Stories**.

Per le lettere autografe ringraziamo la **Fondazione Archivio Diaristico Nazionale** con sede a Pieve Santo Stefano, Arezzo (*archiviodiari.org*) e la **Fondazione Paolo Cresci** (*fondazionepaolocresci.it museoemigrazioneitaliana.org*).

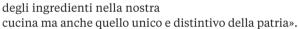
L'INTERVISTA

IL SAPORE DELLA PATRIA

Secondo il ministro degli Affari Esteri la nostra cucina è uno dei grandi valori identitari per gli italiani in tutto il pianeta e un'ambasciatrice del Made in Italy

DI **MADDALENA FOSSATI DONDERO**

Ministro Tajani, ha iniziato un nuovo progetto sulla «Cucina delle Radici». Come nasce l'iniziativa?
«Valorizzare la cucina italiana significa innanzitutto raccontare i nostri territori. Ho voluto fortemente questo progetto, parte della grande iniziativa del *Turismo delle Radici*, per collegare gli italiani e le italiane sparsi per il mondo attraverso la cucina, uno dei nostri valori identitari più sentiti. Quelle ricette che hanno accompagnato i nostri connazionali fuori dall'Italia nel corso dei decenni hanno curato la nostalgia di casa, hanno unito il Paese. Non c'è solo il sapore degli ingredienti nella nostra cucina ma anche quello unico e distintivo della patria».

Sopra, Antonio Tajani, ministro degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, e Francesco Lollobrigida, ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste.

Come immagina che si possa sviluppare?
«Per tutto il 2024, con la Farnesina attiveremo alcune iniziative per unire gli italiani in patria e fuori dai confini nazionali, anche grazie al progetto Pnrr *Turismo delle Radici*. Se nel nostro Paese ci sono circa 59 milioni di cittadini, nel mondo ce ne sono altri 80 milioni. C'è un'Italia fuori dall'Italia che rappresenta una nostra grande ricchezza. Il 2024 lo dedichiamo quindi al tema delle radici per ricollegare le nostre collettività e invogliarle a riscoprire il nostro Paese attraverso le loro origini, anche grazie alla cucina delle origini».

Quali aspetti socio-economici intravede all'orizzonte?
«L'industria agroalimentare rappresenta un settore trainante della nostra economia, contribuendo con il solo export al 4% del nostro Pil, ovvero 60 miliardi su circa 1560. Puntiamo ora a massimizzare il potenziale del connubio cucina-turismo, per far conoscere gli itinerari enogastronomici e i territori della Penisola, anche i meno noti, a una platea più ampia e diversificata di viaggiatori. Da questo derivano molteplici opportunità. Innanzitutto viaggi di ritorno a casa – i cosiddetti viaggi delle radici – oltre a opportunità per le aziende italiane. Vogliamo usare la Dieta Mediterranea come leva per attrarre flussi turistici in entrata. Le nostre eccellenze enogastronomiche sono spesso un forte incentivo per i visitatori stranieri e, allo stesso tempo, il motore della scoperta di territori meno conosciuti».

La Settimana della Cucina Italiana nel Mondo è sempre più un elemento di aggregazione globale per l'Italia e gli italiani. Quali sono i vantaggi di questa iniziativa?
«Per una settimana all'anno, vogliamo portare tutti gli italiani nel mondo a mettersi virtualmente a tavola insieme. Un modo per sentirsi più vicini, sostenere la nostra cultura gastronomica e il valore degli ingredienti italiani, unici e irripetibili. Ma la cucina è anche uno strumento di pace. Intorno alla tavola si creano alleanze, si consolidano amicizie. In tante realtà difficili, come in Ucraina o in Israele, le nostre ambasciate hanno interpretato la Settimana della Cucina Italiana nel Mondo come strumento per realizzare iniziative concretamente utili ed esprimere vicinanza alle popolazioni utilizzando come tramite la cultura culinaria del nostro Paese e l'eccellenza delle nostre produzioni agroalimentari».

L'Italia a livello globale ha una grande influenza in termini di gastronomia e non a caso siamo una delle cucine più amate del mondo. Può quest'influenza culinaria trasformarsi in un'influenza ancora maggiore in politica internazionale?
«Insieme alla cucina, le nostre collettività all'estero hanno portato e portano con sé anche cultura, valori, capacità tecnica artigianale, musica e arte, influendo sulla letteratura e l'economia locali. Facendo conoscere questi contributi, anche attraverso la cucina, stimoliamo una maggior consapevolezza sul ruolo dell'Italia nella storia passata e presente aprendo le porte a maggiori esportazioni e attraendo investimenti. La cucina è per noi uno strumento di soft power e un'autentica ambasciatrice del Made in Italy nel mondo».

Cosa risponde a chi sostiene che la cucina italiana non esiste perché è un arcipelago di cucine regionali?
«La cucina italiana è uno straordinario mosaico di diversità che insieme caratterizzano la nostra cucina. Si tratta di un patrimonio culturale che vogliamo conservare, custodire e valorizzare, per noi e per il mondo. Anche per questo il Governo ha deciso di candidare la cucina italiana come Patrimonio Immateriale Unesco». ■

A cura del diplomatico italiano Andrea Canepari e della professoressa emerita Judith Goode, il libro *L'eredità italiana a Filadelfia* (Treccani, 2023) raccoglie numerosi contributi che analizzano il ruolo della comunità italiana nello sviluppo della più grande città del Pennsylvania, negli Stati Uniti. Tra questi, *Il cibo italiano e l'identità della città di Filadelfia*, della professoressa Judith Goode, esamina in particolare il ruolo giocato dalla nostra cultura gastronomica.

LA CUCINA ITALIANA

PER PHILIPS

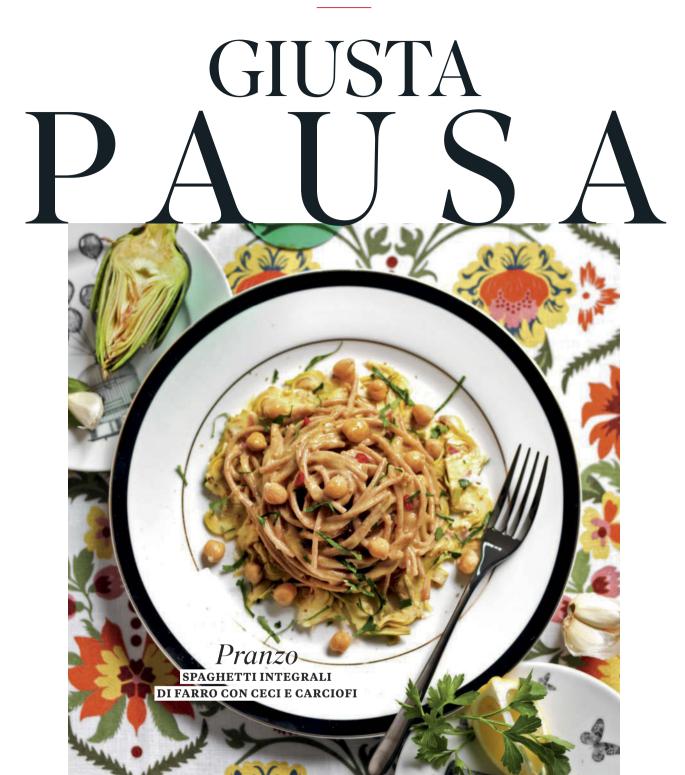
Chicchi macinati perfettamente, estrazione di aromi a regola d'arte, una schiuma latte vellutata e cremosa, proprio come al bar: la macchina Philips Serie 5400 LatteGo è un cult per i veri coffee lover.

IL PIACERE DEL CAFFÈ

Per tutti gli appassionati di caffè, Philips ha messo a punto la macchina completamente automatica Serie 5400 LatteGo, che consente di preparare fino a 12 diverse bevande a base di caffè e di latte fresco, dall'espresso al ristretto, dall'americano al cappuccino, dal latte macchiato al caffelatte fino al café au lait. Facile da pulire, con un design elegante e soluzioni tecnologiche all'avanguardia Philips Serie 5400 LatteGo permette di scegliere quanto macinare il caffè, da polvere ultrafine a grezza, di regolare l'intensità dell'aroma, la lunghezza e la temperatura della bevanda scelta. E per gli amanti delle bevande a base di latte, il sistema LatteGo è la vera chicca: miscela il latte e l'aria ad alta velocità, aggiungendo al caffè uno strato di schiuma latte vellutata e cremosa, servita sempre alla temperatura ideale, proprio come nei migliori bar. Intuitiva e facile nell'utilizzo, Serie 5400 LatteGo ha un display touchscreen per selezionare le bevande semplicemente premendo un pulsante. E c'è anche la possibilità di salvare fino a 4 profili utente, personalizzando le proprie bevande preferite, impostando intensità, temperatura, la lunghezza del caffè e la quantità di latte.

PHILIPS.IT

GIUSTA PAUSA

Pranzo
SPAGHETTI INTEGRALI DI FARRO CON CECI E CARCIOFI

Mangiare bene preserva l'organismo: tre piatti unici per il detox dopo le feste

CONSULENZA **MARCO DE ANGELIS**
RICETTE **JOËLLE NÉDERLANTS**
TESTI **LAURA FORTI**
FOTO **RICCARDO LETTIERI**
STYLING **CAMILLA GIACINTI**

A gennaio si è da poco concluso il periodo delle festività natalizie e, spesso, degli eccessi a tavola. Questi eccessi riguardano sia l'apporto calorico totale, sia scelte sbagliate nelle percentuali e nella tipologia di carboidrati (spesso zuccheri) e grassi (spesso saturi), sia, infine, le bevande alcoliche. E il nostro organismo è stato sottoposto a un iper lavoro, che significa anche infiammazione, per processarli, gestirli, eliminarli. L'infiammazione dell'organismo ne esaurisce prima le potenzialità rigenerative, contribuendo ad accelerare i processi di invecchiamento. È quindi giusto che la dieta →

Cena

FRITTATA DI ALBUMI E ZUCCA CON RISO SALTATO

Piatto della frittata **KnIndustrie**, piatto degli spaghetti **Coincasa**, piattini decorati **Toniol Design**, calice **RCR Cristalleria Italiana**, bicchiere **La DoubleJ**, forchetta **Sambonet**, tovaglia **Cabana**.

nel periodo successivo alle feste limiti l'assunzione di questi nutrienti, anche più di quanto dovrebbe essere normalmente, per far «riposare» e «disinfiammare» il corpo, in particolare l'apparato digerente, ossia stomaco, intestino, fegato e pancreas. Perciò proponiamo qui alcuni piatti unici ricchi di verdure che danno sazietà volumetrica nello stomaco, consentono anche una certa pulizia dell'intestino e un ripristino, attraverso la loro funzione prebiotica, della flora batterica intestinale buona, alleggerendo fegato e pancreas delle loro funzioni e liberando il primo dal grasso accumulato. Le verdure sono abbinate sinergicamente a carboidrati complessi grezzi dal lento assorbimento per evitare picchi glicemici; ci sono poi proteine vegetali, più facilmente digeribili della maggior parte di quelle animali, o proteine dell'albume, le più nobili e più digeribili tra quelle animali.

Le quantità, che in realtà andrebbero calibrate in base a molti parametri individuali (età, sesso, attività lavorativa più o meno sedentaria, attività sportiva), sono qui calcolate in media. Per esempio, nel caso di una attività fisica impegnativa la quota dei carboidrati andrebbe aumentata. ■

MARCO DE ANGELIS
Specialista in Medicina dello Sport e professore associato dell'Università dell'Aquila (Dipartimento di Scienze Cliniche Applicate e Biotecnologie), De Angelis è consulente di Esa e Nasa, di diverse squadre nazionali e comitati olimpici (Italia, Cina, Russia, Vietnam) e, per trent'anni, dell'Istituto di Medicina e Scienza dello Sport del Coni. È inoltre responsabile di aziende e riviste dei settori salute, nutrizione e fitness, e collaboratore di riviste scientifiche internazionali. Nel 2021 ha pubblicato il libro *La dieta naturale* (Vallardi Editore).

SPAGHETTI INTEGRALI DI FARRO CON CECI E CARCIOFI (PRANZO)

Impegno Facile
Tempo 55 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 2 PERSONE
- **320 g ceci lessati**
- **100 g spaghetti integrali di farro**
- **160 g carciofi (pari a 3 carciofi)**
- **20 g olio extravergine di oliva**
- **1 spicchio di aglio**
- **1 limone – peperoncino**
- **prezzemolo**
- **coriandolo in semi – sale**

Tagliate a metà lo spicchio di aglio e mettetelo in una ciotolina con l'olio. Lasciate a insaporire.
Pulite i carciofi, mettendoli a mano a mano in una ciotola di acqua acidulata con il succo di limone.
Tagliateli a fettine sottili, conditeli con 3 cucchiai di succo di limone e una presa di sale e lasciateli marinare coperti per 30 minuti.
Togliete 60 g di ceci che terrete interi e frullate tutti gli altri in una crema, con circa 170 g di acqua. Salate.
Lessate gli spaghetti in acqua bollente salata e, intanto, scaldate in una padella l'olio (senza l'aglio) e la crema di ceci, con un pizzico di coriandolo macinato.
Scolate la pasta e saltatela nella crema di ceci. Servitela con i carciofi e completate con i ceci tenuti da parte, un ciuffetto di prezzemolo tritato, e un pizzico di peperoncino.

FRITTATA DI ALBUMI E ZUCCA CON RISO SALTATO (CENA)

Impegno Facile
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 2 PERSONE
- **400 g zucca pulita**
- **200 g albume**
- **20 g riso**
- **10 g olio extravergine di oliva**
- **salvia – sale – pepe**

Togliete 50 g dalla zucca e tagliateli a dadini molto piccoli.
Tagliate il resto della zucca in pezzi e cuoceteli a vapore: metteteli in una casseruola con il cestino, poca acqua sul fondo e cuocete con il coperchio per circa 20 minuti. Lasciatela raffreddare.
Lessate intanto il riso in acqua bollente salata per 15 minuti.
Scolatelo e saltatelo in una padella appena unta di olio, insieme con i dadini di zucca e qualche foglia di salvia, per circa 5 minuti.
Frullate la zucca cotta in un contenitore, con il mixer a immersione, insieme con l'albume. Salate e pepate.
Cuocete il composto in due padelline (ø circa 15 cm), appena unte di olio, a fuoco molto basso e con il coperchio, per 8-10 minuti.
Servite le frittatine con il riso e la zucca saltati.

ZUPPA DI CAVOLO (CENA)

Impegno Facile
Tempo 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 2 PERSONE
- **200 g borlotti lessati**
- **100 g cavolini di Bruxelles**
- **100 g cavolo nero pulito**
- **100 g kale (cavolo riccio) pulito**
- **100 g foglie di verza**
- **40 g olive – 20 g riso**
- **10 g olio extravergine di oliva**
- **1 cipolla rossa**
- **scorza di cedro – sale**

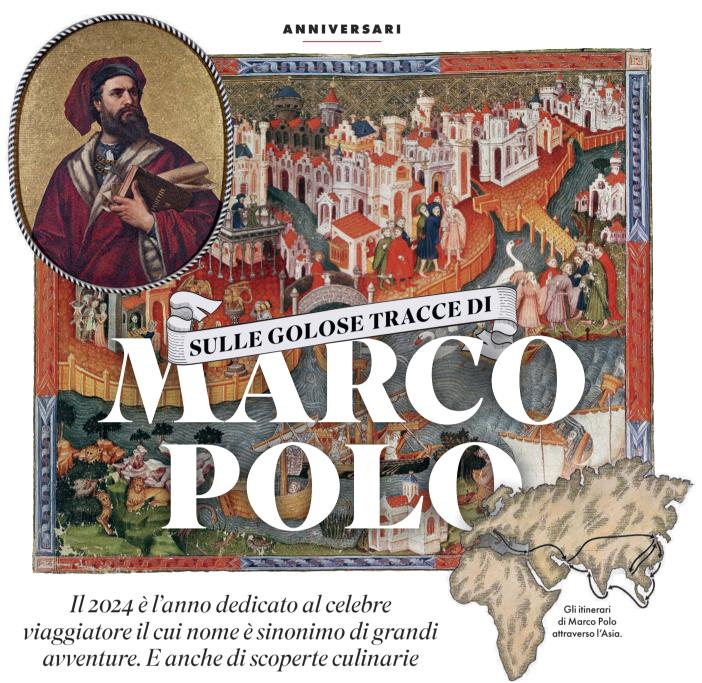
Sfogliate 3 o 4 cavolini di Bruxelles ottenendo dei petali e tagliate gli altri in 4 spicchi. Tagliate la verza, il cavolo nero e il kale a pezzetti.
Mondate la cipolla e tagliatela a fette.
Mettete tutto insieme in una casseruola, con circa 1 litro di acqua e una presa di sale. Portate a bollore, unite il riso e cuocete per circa 15 minuti.
Servite la zuppa completando con l'olio, le olive a pezzetti e una grattugiata di scorza di cedro.

Zuppiera trasparente **KnIndustrie**, piatti **Bitossi Home**, piattino **La DoubleJ**, cucchiaio **Sambonet**.

Cena
ZUPPA DI CAVOLO

SULLE GOLOSE TRACCE DI MARCO POLO

Gli itinerari di Marco Polo attraverso l'Asia.

Il 2024 è l'anno dedicato al celebre viaggiatore il cui nome è sinonimo di grandi avventure. E anche di scoperte culinarie

TESTI **MARINA MIGLIAVACCA**, RICETTE **WALTER PEDRAZZI**
TESTI RICETTE **LAURA FORTI**, FOTO **CHIARA CADEDDU**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Nel gennaio del 1324 Marco Polo chiudeva gli occhi per sempre a settant'anni, a Venezia, ricco e famoso. Dante Alighieri, che era venuto a mancare appena tre anni prima, ci ha saputo condurre fino a lontani luoghi dello spirito diventati patrimonio dell'immaginario collettivo; Marco Polo fu invece viaggiatore molto terreno, per mestiere e per piacere.

Infatti a diciassette anni il giovane Marco partì con il padre Niccolò e lo zio Matteo, entrambi mercanti, per un'avventura che lo avrebbe condotto a fare esperienze straordinarie, lungo la Via della Seta. Altro che turismo estremo. Ma papà e zio Polo erano già stati da quelle parti, facendosi benvolere dal sovrano della Cina di allora, Kublai Khan, nipote del celeberrimo condottiero mongolo Gengis.

Marco non tornò a casa per vent'anni. Quando ci riuscì, c'era la guerra tra Venezia e Genova, e lui fu preso prigioniero dai genovesi. Suo compagno di detenzione era Rustichello da Pisa, altra città in guerra con Genova. Rustichello mise nero su bianco i suoi racconti, scrivendo in un pastiche di francese antico, veneziano, pisano e idiomi orientali. Quest'opera, che se fosse stata un piatto sarebbe stata pura cucina fusion, diventò celebre col titolo *Il Milione*.

E a proposito di cose da mangiare, nel suo viaggio lunghissimo Marco Polo visitò tanti Paesi e assaggiò gusti nuovi, ma trovò anche preparazioni che gli ricordavano gli usi veneziani; per esempio, in Cina si servivano i dim sum, dei deliziosi snack dolci o salati che accompagnavano le varietà di tè e che somigliavano concettualmente ai cicchetti dei bacari della laguna, innaffiati da un'ombra de vin. In entrambi i casi, uno spuntino perfetto per il viaggiatore, per chi vuole qualche cosa che soddisfi in modo sfizioso e veloce. Antenati dei nostri happy hour, dice qualcuno.

Così ci è sembrato giusto proporre un mix di esotici dim sum e di nostrani cicchetti, per scoprire insieme che nessun posto è davvero lontano e nessuna civiltà così diversa, nemmeno quando si tratta di mettere qualcosa di buono nel piatto.

E questo è solo il primo appuntamento gastronomico col nostro viaggiatore curioso che ci accompagnerà tutto l'anno alla scoperta dei sapori nascosti che attraverso la Via della Seta e delle spezie diventeranno goloso patrimonio comune.

FOTO **AG. GETTY IMAGES, AG. BRIDGEMAN IMAGES**

Tazze da tè, piattini e tavolo rotondo **Emporio Mikica**; cuscini di seta **Tessitura Luigi Bevilacqua**. Nella pagina accanto, un ritratto di Marco Polo con il suo *Libro delle Meraviglie* sotto braccio, in un mosaico del 1867, e la partenza di Marco Polo da Venezia, in una illustrazione del 1754.

RAVIOLI DI MAIALE, PORRI E VERDURE

La leggenda di Zhang – Il raviolo è una preparazione gastronomica trasversale a tante culture. In Asia lo *jiaozi* (fagottino ripieno) è a forma di mezzaluna. Nel periodo della dinastia Han, il buon medico Zhang tornò d'inverno nel suo gelido paese natale dove molti avevano le orecchie congelate. Zhang curò tutti e i compaesani riconoscenti prepararono per lui fagottini a forma di orecchio per ringraziarlo: un successone!

Vassoio bianco e blu, tavolo e calici in legno (nella pagina accanto) **Emporio Mikica**, cuscino (qui) e broccatello in seta (nella pagina accanto) **Tessitura Luigi Bevilacqua**.

CRESPELLE DI RISO AL VAPORE CON FUNGHI SALTATI

Nuova identità – Quando Marco Polo arriva in Cina, il riso è conosciuto in Italia più che altro come una spezia, e venduto a scopo terapeutico. Bisognerà aspettare la seconda metà del Quattrocento perché il riso venga coltivato in modo intensivo, esca dalle botteghe degli speziali e diventi un elemento gastronomico importantissimo e caratterizzante in alcuni territori del Nord Italia.

CROSTINI CON POLPETTINE DI CARNE COTTA, AL SUGO

Finger food... da viaggio – Altro cibo povero per eccellenza, nato dall'idea di recuperare avanzi, le polpette sono un classico dei bacari veneziani, ma anche una presenza importante tra i dim sum, in mille varianti: palline di sesamo, di pesce, di gamberi, di verdure, di maiale, finger food da asporto per eccellenza, da divorare in un boccone già con un occhio al veliero che attende in rada, pronto a salpare.

Piattini bianchi e oro **Ginori 1735**, broccatello di seta **Tessitura Luigi Bevilacqua**, scatola cinese e tavolo rotondo **Emporio Mikica**.

SFOGLIE DI POLENTA CON FEGATO ALLA VENEZIANA

Frattaglie pop – Il fegato alla veneziana è un classico, con le cipolle fini fini. In realtà l'utilizzo di questa frattaglia è comune a molte culture culinarie, anche orientali: è un cibo popolare, e non a caso in Thailandia è un ingrediente principale del nam tok, la tipica zuppa piccante e golosa servita come street food nei chioschetti agli angoli delle vie trafficatissime.

RAVIOLI DI MAIALE, PORRI E VERDURE

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 50 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER LA PASTA
320 g farina
PER IL RIPIENO
160 g macinato di suino
130 g porro pulito
80 g carote
90 g verza pulita
sakè – salsa di soia
PER I RAVIOLI E LA SALSA
salsa di soia
aceto di riso
olio di sesamo
olio di semi di girasole
olio piccante (facoltativo)

PER LA PASTA
Raccogliete la farina in una ciotola e mescolatela con 175 g di acqua calda (intorno ai 50 °C). Lavorate il composto prima nella ciotola, poi sulla spianatoia, finché non sarà elastico e omogeneo.
Avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare per circa 30 minuti.
PER IL RIPIENO
Tritate i porri con il coltello. Mondate le carote e tritatele nel mixer, aggiungendo solo per 2 impulsi anche i porri, mescolandoli.
Raccogliete tutto in una ciotola, unite le foglie di verza tritate molto finemente, 1 cucchiaio di sakè e 2 cucchiai di salsa di soia.
Unite la carne macinata e impastate con le mani insieme alle verdure, ottenendo un composto omogeneo.
PER I RAVIOLI E LA SALSA
Dividete la pasta in 30 bocconcini di circa 15 g l'una e modellateli in piccole palline. Stendetele con un matterello in dischi (ø 8-9 cm).
Disponete al centro una noce di ripieno (15 g circa) e chiudete i dischetti prima a mezzaluna, poi dando la tipica forma dei ravioli cinesi.
Scaldate in una padella 2 cucchiai di olio di sesamo e 2 cucchiai di olio di semi. Appoggiatevi i ravioli e fateli arrostire per 1-2 minuti.
Bagnateli con un mestolino di acqua bollente e coprite con un coperchio. Lasciate cuocere per 6-7 minuti, poi per 1 minuto senza il coperchio.
Emulsionate 2 cucchiai di olio di sesamo con 4-5 cucchiai di salsa di soia e 1 cucchiaino di aceto di riso e olio piccante a piacere.
Servite i ravioli con la salsa.

CRESPELLE DI RISO AL VAPORE CON FUNGHI SALTATI

Impegno Medio
Tempo 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

150 g funghi piopparelli
150 g funghi shitake
100 g farina di riso
20 g amido di mais
2 cipollotti
½ albume
erba cipollina
salsa di soia
aceto di riso
olio di semi di girasole

Pulite i funghi e tagliateli a pezzetti.
Mondate i cipollotti e affettateli, tenendo anche parte del verde.
Rosolateli in un'ampia padella, con 4 cucchiai di olio di semi, per 1 minuto, quindi unite i funghi e saltateli a fuoco vivo per 2 minuti.
Bagnate con 1 mestolino di acqua, 3 cucchiai di salsa di soia, 1 cucchiaio di aceto di riso. Fate riprendere il bollore e completate con erba cipollina sminuzzata.
Mescolate la farina di riso e l'amido con l'albume e 1,3 litri di acqua, ottenendo una sorta di pastella.
Spennellate di olio di semi una padella (ø 26 cm) e appoggiatela sopra una pentola di acqua sobbollente.
Versatevi un mestolo di pastella, ruotando la padella in modo da distribuirla uniformemente su tutta la superficie, e cuocete per circa 1 minuto: appena il composto diventa traslucido, staccate la crespella e adagiatela nella padella dei funghi.
Farcitela con un cucchiaio di funghi, quindi arrotolatela e mettetela in un piatto di portata.
Procedete così fino a fare 6 crespelle.
Completate il piatto con la salsina rimasta nella padella e servite.

CROSTINI CON POLPETTINE DI CARNE COTTA, AL SUGO

Impegno Facile
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

350 g carne cotta avanzata
300 g passata di pomodoro
150 g patate lesse
6 fette di pane casareccio
semola di grano duro rimacinata
prezzemolo – timo – alloro
aglio – burro – cipolla
Parmigiano Reggiano Dop
sale – pepe

Schiacciate le patate e sminuzzate la carne in un trito fine. Mescolatele unendo anche un trito di prezzemolo e aglio, 1 cucchiaio di parmigiano grattugiato, sale e pepe.
Impastate tutto e formate polpettine grandi come olive ascolane. Passatele nella semola, quindi rosolatele in una padella con una noce di burro. Cuocetele per 2 minuti e salate.
Rosolate in un altro tegame un trito di ½ cipolla, ½ spicchio di aglio, qualche foglia di timo. Aggiungete la passata di pomodoro e una foglia di alloro, bagnate con 1 mestolo di acqua. Cuocete per 40 minuti. Unite le polpette e fatele insaporire per 2-3 minuti.
Tostate 6 fette di pane casareccio con un filo di olio, tagliatele a metà e servitele con le polpettine al sugo.

SFOGLIE DI POLENTA CON FEGATO ALLA VENEZIANA

Impegno Medio
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

250 g fegato
200 g cipolla
150 g farina per polenta precotta
50 g burro – alloro
vino bianco secco – sale
olio extravergine di oliva

Mescolate la farina con 200 g di acqua calda salata e 1 cucchiaio di olio. Stendete la pastella ottenuta su una placca, foderata con carta da forno, a cucchiaiate, spalmandola in sfoglie sottile, con una spatolina. Infornate a 220 °C per 6-7 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare.
Mondate la cipolla e tagliatela a fette.
Mettetela in una casseruola con 1 foglia di alloro, il burro, sale e uno spruzzo di vino bianco.
Cuocetele a fuoco dolce per circa 30 minuti.
Cuocete il fegato tagliato a fettine in una padella per 2 minuti, bagnate con uno spruzzo di vino bianco, quindi unitevi la cipolla precedentemente cotta. Cuocete per altri 2 minuti, regolate di sale e spegnete.
Tagliate fegato e cipolle in un battuto.
Servite il battuto con le sfoglie di polenta.

LA CUCINA ITALIANA
PER PARMA FOOD VALLEY
CI VUOLE PARMA
PARMAFOODVALLEY.NET

FARE SQUADRA

Le cose di ogni giorno raccontano segreti a chi le sa guardare e ascoltare. A Parma anche gustare. Se la California ha la sua Silicon Valley, la prima italiana designata Città Creativa Unesco per la Gastronomia nel 2015 è immersa nel cuore della Food Valley, una terra unica dove il cibo è molto, molto di più. Per fare la Parma Food Valley ci vuole la bellezza, quella sorprendente del castello di Torrechiara che appare tra le nebbie del mattino (*nella foto*). La formazione, con l'appetito che vien studiando degli allievi della Scuola Internazionale di Cucina Italiana Alma e del corso universitario di Scienze della Nutrizione Umana. L'esperienza, sotto i cilindri degli chef ai fornelli dei tanti ristoranti sparsi per il territorio. La cultura, nei musei e con gli eventi dedicati al cibo e infine l'impresa, quella sana delle filiere. Ed è una squadra composta da sei tra i migliori prodotti alimentari d'Italia, quella che gioca nella Parma Food Valley. Unita, vince per qualità, gusto e creatività.

Gli chef, da sinistra a destra, Marzia Ubaldi, Trattoria Osteria Masticabrodo (Pilastro); Luca Dall'Argine del Ristorante Antica Hostaria Tre Ville (Parma); Filippo Cavalli, Osteria Dei Mascalzoni (Parma); Michele Buia Trattoria Il Cortile (Parma); Nicole Zerbini, Trattoria La Porta (Viarolo); Andrea Bevilacqua, Bistrot Da Mat (Parma).

Da sinistra, le filiere e le rispettive aziende rappresentanti, Trasformazione del Latte – Parmalat; Alici – Delicius, Rizzoli Emanuelli e Zarotti; Prosciutto di Parma Dop – Consorzio Prosciutto di Parma; Parmigiano Reggiano Dop – Consorzio Parmigiano Reggiano; Pomodoro – Mutti e Rodolfi; Pasta – Barilla.

SINTESI PERFETTA

Il risultato è servito nel piatto, dove i migliori ingredienti della tradizione si accordano alla fantasia degli chef per comporre sinfonie gastronomiche da applausi. Nelle ricette dal gusto autentico e dal carattere identitario, si riconoscono le filiere parmensi. La forma del Parmigiano Reggiano Dop (che da generazioni prende vita da tre ingredienti più uno, latte, sale, caglio e pazienza), e il Prosciutto di Parma Dop, solo carne di maiale 100% italiana, sale e niente additivi, con l'inimitabile corona ducale a cinque punte impressa a fuoco. C'è il cosiddetto «oro rosso» coltivato e lavorato dai pionieri, poi industriali delle conserve di pomodoro, e ci sono le alici sottolio arrivate dal Mar Ligure alla Pianura Padana attraverso l'antica Via del Sale. E ancora, la pasta, quintessenza del Made in Italy con l'azienda leader del mercato mondiale. Infine la filiera lattiero-casearia, una storia millenaria che è iniziata grazie alla bonifica dei prati per l'allevamento bovino da parte delle comunità monastiche parmensi.

DA SINISTRA IN SENSO ORARIO

Spaghetti alla chitarra con alici sottolio, pomodoro datterino, puntarelle
RISTORANTE TRATTORIA AI DUE PLATANI

Millefoglie di patate, zucca e Prosciutto di Parma Dop
RISTORANTE AL VÈDEL

Spaghetti trafilati al bronzo con limone e pepe nero
TRATTORIA ANTICHI SAPORI

Ravioli alla verza con Parmigiano Reggiano Dop
RISTORANTE AL VÈDEL

Uovo alla Benedict con latte
RISTORANTE TRATTORIA AI DUE PLATANI

Riso mantecato e pomodoro
TRATTORIA ANTICHI SAPORI

INSIEME SI VINCE

Convivialità, territorio, sinergia. Accade quando le filiere produttive siedono allo stesso tavolo con le istituzioni cittadine: Comune di Parma, Unione Parmense degli Industriali, Università e Fiere di Parma, Camera di Commercio e Parma Alimentare. Nella bassa parmense si raggiungono livelli altissimi, non solo nel cibo. Parma Food Valley è la musica con la M maiuscola, l'aria di Giuseppe Verdi che si respira nei teatri Regio di Parma e Verdi di Busseto, la vita sana, servita col sorriso dai campioni dello sport e dai Maestri del Movimento e del Gusto nella formazione di Giocampus, di Alma e dell'Università di Parma. Oltre le sei filiere – Parmigiano Reggiano Dop, Prosciutto di Parma Dop, conserve ittiche, pomodoro, pasta e latte – c'è di più. Il posto non manca mai per i salumi parmensi come il Culatello di Zibello Dop, il Salame Felino Igp e la Coppa di Parma Igp, veri capolavori del gusto. Come disse il Maestro Verdi: «Torniamo all'antico, sarà un progresso».

Inquadra il QR Code per accedere al sito *lacucinaitaliana.it* e leggere altri contenuti sulle filiere dei prodotti parmensi o le ricette dei piatti che hai visto nelle pagine precedenti.

Parma a tavola al Teatro Verdi di Busseto. Da sinistra, seduti, Martina Piccoli *(chef docente della scuola Alma)*; Silvia Callegaro *(studentessa di Scienze della Nutrizione Umana dell'Università di Parma)*; Massimo Spigaroli *(presidente della Fondazione Parma Unesco Città Creativa della Gastronomia)*; Lorenzo Stella *(studente di Scienze della Nutrizione Umana)*; Giulia Ghiretti *(atleta della nazionale italiana di nuoto paralimpico)*; Mirko Maghenzani *(Maestro del Gusto e Giocampus)*. In piedi da sinistra, Stefano Venturelli *(restaurant manager della scuola Alma)*; Cesare Borges *(giocatore di Rugby Parma F.C. 1931)*; Carlo Piazza *(direttore d'orchestra e artistico del Festival di Torrechiara)*; Riccardo Genovese *(giocatore del rugby club Zebre)*; Filippo Fontana *(conservatore dei Musei del Cibo)*.

LA CUCINA ITALIANA
RICETTARIO
GENNAIO 2024
I PIATTI CLASSICI DELLE GRANDI TRATTORIE ITALIANE
CUOCHI SARA FOSCHINI, EMANUELE FRIGERIO, MARCO MORETTO, WALTER PEDRAZZI
TESTI MAURIZIO BERTERA, TESTI RICETTE LAURA FORTI, ANGELA ODONE, VALENTINA VERCELLI
CARTA DEGLI ABBINAMENTI VALENTINA VERCELLI, FOTO DAVIDE MAESTRI, STYLING BEATRICE PRADA

ANTIPASTI

PANE FRATTAU CON UOVO

RICETTARIO D'ITALIA

Un viaggio nella gastronomia del nostro Paese attraverso i piatti più iconici di trattorie, osterie, ristoranti famigliari, che puntano sulla qualità, la semplicità e i prodotti del territorio

SARA FOSCHINI

La nostra responsabile di cucina, napoletana di origine e milanese di adozione, è sempre attenta a semplificare, anche nelle grandi occasioni, e a proporre ricette adatte alla tavola di famiglia. È lei che ha realizzato con precisione e grazia la pappa al pomodoro e il petto d'anatra con salsa di miele e Recioto.

MARCO MORETTO

Mano sicura ed elegante, è lo chef della Locanda del Notaio, a Pellio Intelvi, in provincia di Como. Nostro collaboratore da alcuni anni, è un grande conoscitore della cucina classica e un amante dell'orto. Prepara dei risotti favolosi, ma è anche un mago della pasta frolla. Per questo gli abbiamo affidato la preparazione della torta di ricotta all'arancia: buona e bellissima.

WALTER PEDRAZZI

Nostro collaboratore da oltre trent'anni, è cuoco, docente e divulgatore di cucina. Conosce a fondo i grandi classici della tradizione regionale italiana, ma ama la sperimentazione e non si sottrae mai a sfide culinarie di ogni genere. Per questo gli abbiamo affidato i delicati tortelli con le mandorle e gli involtini di pesce spatola.

EMANUELE FRIGERIO

Pasticciere per vocazione e per eredità, si mette alla prova volentieri anche in preparazioni di cucina. Certo, dove c'è un impasto da preparare si trova particolarmente a suo agio: per questo ha realizzato un perfetto strudel di verdure, oltre ad avere interpretato (con una piccola variante che va incontro alla stagione) la classica Bomba di Giacomo.

Calici **Zafferano**.

Piatto decorato **Galleria Radisa**, posata **Seletti**, tovaglia e tovagliolo **La DoubleJ**, tovaglietta americana **Bitossi Home**.

PAPPA AL POMODORO CON VONGOLE VERACI

Il Rifugio, Nuoro

PANE FRATTAU CON UOVO

Da Silverio Nanu, che negli anni '80 ha aperto questo punto di riferimento della cucina barbaricina, al figlio Francesco, si prosegue nell'intento di offrire piatti legati alla tradizione attraverso l'utilizzo di ingredienti locali e di stagione. Il menù è un viaggio nella cucina di terra con qualche intermezzo di mare, ma soprattutto offre alcune pietanze che sempre meno si ritrovano nelle cucine degli altri ristoranti, come su filindeu nel brodo di pecora e pecorino, sa cordedda di agnello con piselli, su pane frattau con uovo.

Cuoco Marco Moretto
Impegno Facile
Tempo 35 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g salsa di pomodoro
180 g pane carasau
120 g formaggio pecorino grattugiato – 4 uova
brodo di pecora o di carne
olio extravergine di oliva
aceto di vino bianco
sale

Cuocete la salsa di pomodoro con un filo di olio e un pizzico di sale per 15 minuti.
Rompete il carasau in grossi pezzi, della grandezza dei piatti; immergeteli velocemente nel brodo caldo per ammorbidirlo.
Adagiate il pane carasau sul piatto, conditelo con una cucchiaiata di salsa di pomodoro e con un cucchiaio di pecorino grattugiato; ripetete l'operazione creando tre strati di pane.
Portate a bollore in una pentola 4-5 dita di acqua con una spruzzata di aceto; sistemate sul fondo un coppapasta (ø 7 cm) e cuocetevi le uova, una per volta, per circa 1-2 minuti, finché l'albume non sarà diventato bianco e non avrà ricoperto il tuorlo. Scolatele delicatamente con un mestolo forato.
Adagiate delicatamente le uova sopra gli strati di pane carasau, completando a piacere con un filo di olio e una macinata di pepe.

Langosteria Cucina, Milano

PAPPA AL POMODORO CON VONGOLE VERACI

Nel gruppo, ormai internazionale, di Enrico Buonocore, a questo locale – intimo e curato – è affidato il ruolo più gourmet, senza trascurare l'immancabile sezione di crudi in arrivo da ogni mare, che piace a neofiti e fedeli del brand. Come non si può togliere dalla carta un piatto come la pappa al pomodoro con le vongole, sintesi della tradizione regionale con il tocco di materia prima ittica. Non è il solo piatto di cucina "cucinata" che merita: le varie paste e la Chateaubriand di cernia nera valgono l'assaggio.

Cuoca Sara Foschini
Impegno Facile
Tempo 2 ore e 15 minuti

Sopra: Silverio Nanu e suo figlio Francesco, alla guida del ristorante Il Rifugio a Nuoro. A destra: una delle sale di Langosteria Cucina, a Milano.

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

PER LA PAPPA AL POMODORO

1,5 kg pomodori pelati
250 g mollica di pane
200 g pomodorini
200 g sedano
75 g cipolla bianca
1 spicchio di aglio
zucchero a velo
olio extravergine di oliva
sale

PER LE VONGOLE

1 kg vongole veraci
20 g vino bianco
1 spicchio di aglio
prezzemolo – sale
olio extravergine di oliva

PER LA PAPPA AL POMODORO

Tagliate i pomodorini a metà, disponeteli su una teglia da forno, conditeli con un pizzico di sale, zucchero a velo, un filo di olio e uno spicchio di aglio e cuoceteli in forno a 200 °C per 30 minuti. Otterrete dei pomodorini confit; frullateli con un frullatore a immersione.
Tagliate la mollica di pane a cubetti non più grandi di 5 cm e tostatela in forno a 180 °C per 10 minuti.
Frullate il sedano e la cipolla tagliati a tocchetti con 250 g di olio in un mixer, finché non otterrete un composto omogeneo. Versate il composto in una casseruola capiente e cuocetelo per 3-5 minuti, come un normale soffritto. Unite i cubetti di pane tostato, amalgamate tutto e cuocete a fuoco lento per 10 minuti. Aggiungete, quindi, i pomodori pelati e il frullato di pomodorini confit, regolate di sale e proseguite la cottura per circa 1 ora e 20 minuti, a fuoco delicato, mescolando di tanto in tanto per evitare che la pappa si attacchi al fondo della pentola.

PER LE VONGOLE

Scaldate 30 g di olio in una padella, profumatelo con uno spicchio di aglio e 4-5 gambi di prezzemolo; lasciate rosolare, quindi unite le vongole, precedentemente spurgate in acqua e sale; lasciatele scaldare, sfumate con il vino bianco, quindi fatele aprire a fuoco vivace. Sgusciate le vongole e filtrate il liquido di cottura, quindi conditele con un cucchiaio di prezzemolo tritato.
Distribuite nei piatti la pappa al pomodoro ben calda, adagiando sopra le vongole con il loro intingolo.

PRIMI

TORTELLI DI MANDORLE AMARE AL TARTUFO NERO BERGAMASCO

Piatto piano degli gnocchi e dei tortelli, tovaglietta americana degli gnocchi e dei tortelli **Bitossi Home**, tovaglia degli gnocchi **Borgo delle Tovaglie**, piatto fondo dei tortelli **Galleria Radisa**, tovaglia e tovaglioli dei tortelli **La DoubleJ**, posate **Seletti**.

GNOCCHI DI SUSINE

Calici **Zafferano**.

ORECCHIE DI PRETE CON CIME DI RAPA E POMODORO DEL PIENNOLO

La Braseria, Osio Sotto (BG)

TORTELLI DI MANDORLE AMARE AL TARTUFO NERO BERGAMASCO

Luca Brasi, talento della cucina, ha scelto questo accogliente locale che riserva una grande attenzione ai più piccoli (con menù specifico e area dedicata) per esprimere tutta la sua passione per la carne: tagli dai migliori allevamenti, quasi tutti italiani (wagyu compresa), da servire cruda, alla griglia, al BBQ, nel forno a legna... La mano resta quella stellata, e dalla cucina escono antipasti divertenti, casoncelli buonissimi, come il raffinato tortello di mandorle amare al tartufo nero, dolci di livello.

Cuoco Walter Pedrazzi
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti
più 1 ora di riposo
Vegetariana

Pane frattau con uovo *pag. 57*

Stappate un rosso regionale, fresco e intenso, come il Monica di Sardegna. Ci piace l'Oltreluna 2021 di **Pala** per il suo sapore morbido, equilibrato e persistente e i profumi di frutti rossi. *14 euro, pala.it*

Pappa al pomodoro con vongole veraci *pag. 57*

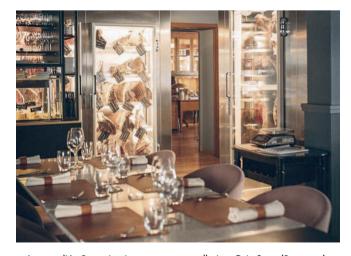
Il vino migliore da accostare a questa ricetta è un rosato, tipologia che ha una minore acidità dei bianchi e meglio si accorda con il pomodoro. Per esaltare il sapore marino delle vongole, sceglietene uno minerale, come l'Etna 2022 di **Cottanera**, un nerello mascalese in purezza, scorrevole ed elegante. *18 euro, cottanera.it*

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA PASTA
- **150 g semola di grano duro**
- **100 g farina 00**
- **80 g 5 tuorli**

PER IL RIPIENO
- **250 g riso Carnaroli**
- **120 g panna fresca**
- **50 g Parmigiano Reggiano Dop grattugiato**
- **25 g mandorle amare (se non le trovate potete usare quelle tradizionali e arricchire con 1 goccia di essenza naturale di mandorle amare)**
- **sale – pepe**

PER IL SUGO
- **200 g brodo di manzo**
- **50 g fondo bruno di vitello**
- **50 g panna – 20 g burro**
- **tartufo nero**

PER LA PASTA
Impastate tutti gli ingredienti unendo l'acqua necessaria per ottenere una pasta abbastanza soda. Avvolgetela nella pellicola alimentare e fate riposare in frigo per almeno 1 ora. Nel frattempo preparate il ripieno.
PER IL RIPIENO
Lessate il riso in modo che risulti →

Interno di La Braseria, ristorante con macelleria a Osio Sotto (Bergamo). In bella mostra i vari tagli di carne a disposizione della scelta dei clienti.

ben cotto, scolatelo e frullatelo con le mandorle amare, aggiungendo la panna, il parmigiano grattugiato, una bella presa di sale e una generosa macinata di pepe. La consistenza del composto dovrà essere malleabile.
Stendete la pasta in una sfoglia sottile, ritagliatevi circa 80 dischi di 5-6 cm di diametro e disponete al centro di ognuno una noce di ripieno. Inumidite i bordi con poca acqua e sigillate bene, chiudendo a mezzaluna. Fate combaciare i lembi così da ricavare dei tortelli.

PER IL SUGO

Scaldate in padella un mestolo di brodo, la panna, e un cucchiaio di fondo bruno, unite una noce di burro e mescolate a fuoco lento.
Lessate i tortelli in acqua salata per 3-4 minuti. Scolateli direttamente nella padella con il sugo e fate insaporire bene.
Cospargete i piatti di parmigiano grattugiato, adagiate i tortelli saltati nella salsa. Completate con il tartufo nero grattugiato.

Rosenbar, Gorizia

GNOCCHI DI SUSINE

La Venezia-Giulia vanta una delle cucine più «contaminate» in Italia dove pesce, carne e vegetali finiscono in ricette tra Mediterraneo, Mitteleuropa e Nord-Est. Rosenbar è un elegante locale, con un delizioso giardino estivo, perfetto per chi vuole scoprire questo mix, sotto la guida del patron Piero Loviscek e della cuoca Michela Fabbro. Rosa di Gorizia con le frizze, sardoni impanati con radicchio e fagioli, i tradizionali gnocchi ripieni di susine: sono solo alcune delle specialità, esaltate dai vini del Collio italiano e sloveno.

Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

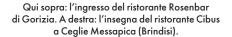
500 g patate
200 g farina
100 g burro
40 g pangrattato
1 tuorlo
zucchero – cannella
prugne secche – sale

Lessate le patate in acqua bollente salata; scolatele, pelatele e schiacciatele mentre sono ancora calde. Unite la farina e il tuorlo, una presa di sale e impastate fino a ottenere un composto omogeneo.
Mescolate in una ciotolina 2 cucchiai di zucchero e 1 di cannella in polvere.
Tagliate a metà le prugne secche e spolverizzatele all'interno con un po' di zucchero alla cannella. Richiudete le due metà.
Stendete l'impasto di patate in uno strato spesso circa 1 cm. Ritagliatevi 16 dischetti con un tagliapasta (ø 7 cm), reimpastando i ritagli.
Posizionate al centro di ogni disco le prugne, quindi richiudetevi intorno l'impasto e formate degli gnocchi sferici.
Lessateli in acqua bollente salata.
Rosolate il burro in una padella insieme con il pangrattato, finché non comincia a colorirsi.
Scolate gli gnocchi e insaporiteli nella padella con il burro.
Serviteli caldi.

Ristorante Cibus, Ceglie Messapica (BR)

ORECCHIE DI PRETE CON CIME DI RAPA E POMODORO DEL PIENNOLO

Lillino Silibello è uno dei cuochi-patron più amati e stimati dell'intera Puglia: con la moglie Angela ha reso grande il locale, rispettando in maniera assoluta la sua terra. Oggi ci sono

Qui sopra: l'ingresso del ristorante Rosenbar di Gorizia. A destra: l'insegna del ristorante Cibus a Ceglie Messapica (Brindisi).

i figli Camillo e Diego ad aiutarlo nella ricerca dei grandi ingredienti e nel servire piatti storici e inediti. Difficile rinunciare all'antipasto della casa, che spazia dalla frittata di grano alla stracciatella di podolica. Poi i primi a base di orecchiette e le migliori carni pugliesi per ricette quali lo stracotto di asino o il marretto di agnello. Si beve bene.
Cuoco Marco Moretto
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

600 g cime di rapa pulite
400 g semola di grano duro rimacinata
100 g pane casareccio
8 pomodorini del Piennolo
4 acciughe sott'olio
aglio – alloro
peperoncino
olio extravergine di oliva
sale

Sistemate la semola a fontana su una spianatoia e impastatela con acqua, finché il composto non avrà una consistenza idonea a non attaccarsi alle mani. Raccogliete l'impasto in una palla, quindi dividetelo in filoncini di circa un centimetro e mezzo di diametro; tagliate con un coltello i filoncini in dadini di circa un centimetro. Trascinate ciascun dadino di pasta sulla spianatoia, aiutandovi con la lama piatta di un coltello; otterrete la forma di un cavatello o di una piccola conchiglia; rigirate la pasta, dandogli la forma di una piccola orecchia. Lasciate asciugare all'aria le orecchiette.
Tostate il pane con un filo di olio, quindi grattugiatelo grossolanamente.
Scaldate in una padella 2 cucchiai di olio con 1 spicchio di aglio, 2-3 foglie di alloro e i pomodorini tagliati in 4, quindi unite le acciughe e peperoncino a piacere.
Portate a bollore una pentola di acqua salata e cuocetevi le cime per 2 minuti. Aggiungete le orecchiette e cuocetele per circa 3 minuti.
Scolate tutto e versate nella padella. Saltate le orecchiette mescolandole con il sugo e servitele completandole con il pane tostato.

FOTO AG. GETTY IMAGES

BUONO SEMPRE

Il Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP è uno dei prodotti più antichi della Campania. Per le sue qualità peculiari, è buono allo stato fresco, ma si può anche conservare «al piennolo», cioè appeso nei tipici grappoli fino alla fine dell'inverno: i frutti perdono un po' il loro turgore, ma concentrano il sapore.

Orecchie di prete con cime di rapa e pomodoro del Piennolo *pag. 62*

Funziona bene il classico abbinamento regionale con un rosso pugliese, come il Primitivo, morbido e fruttato, ma sceglietene uno fresco e non troppo forte per non sovrastare il piatto. Provate con il 12 e mezzo Biologico 2022 di **Varvaglione**, che deve il nome al suo grado alcolico.
9 euro, varvaglione.com

Tortelli di mandorle amare al tartufo nero bergamasco *pag. 61*

Occorre un rosso, ma che sia fresco e leggiadro come sa essere solo un Pinot Nero giovane e di montagna. Ci ha incantato il 2022 dell'azienda valdostana **Les Crêtes**, che ha profumi di fragola e pompelmo, tannini fini e una beva travolgente.
19,50 euro, lescretes.it

Gnocchi di susine *pag. 62*
+ Millefoglie zucca e gorgonzola *pag. 70*

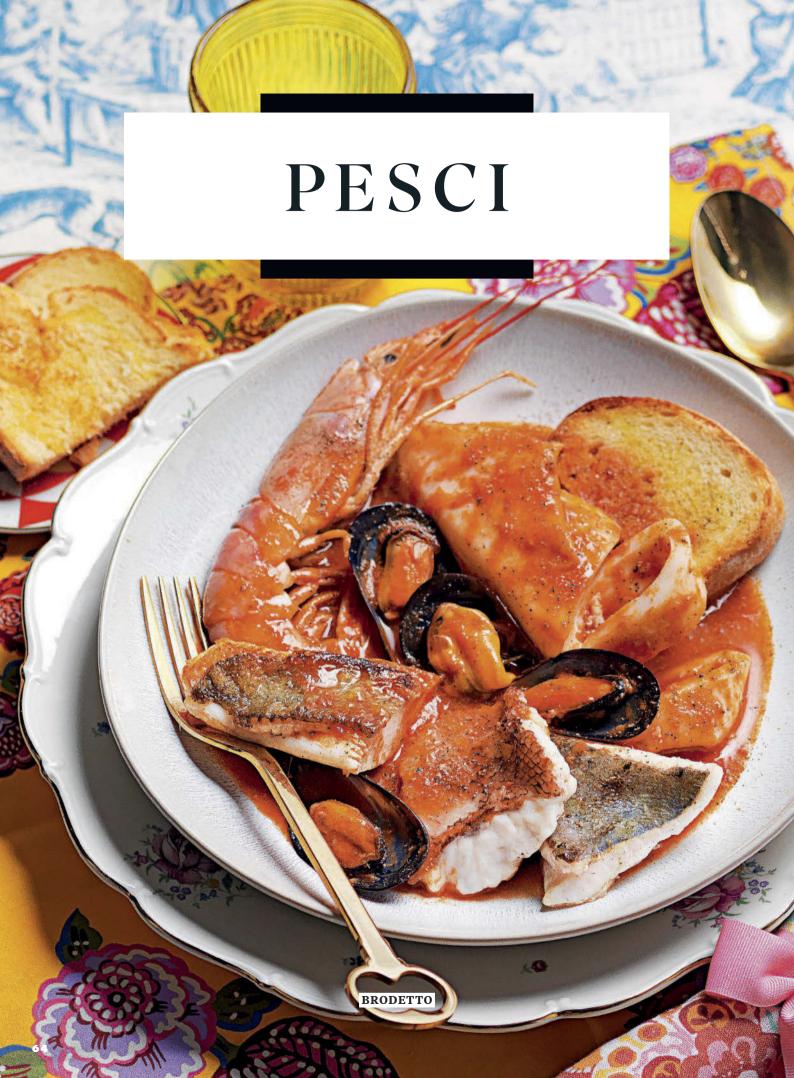
Le verdure dolci e la frutta sono valorizzati da un bianco morbido e di buona struttura. Abbiamo trovato il compagno giusto in Lugana: è il Filo di Arianna 2020 di **Tenuta Roveglia**, una vendemmia tardiva da vigne vecchie, persistente e di grande carattere.
23,50 euro, tenutaroveglia.com

Brodetto *pag. 65*

Si abbina un bianco corposo e morbido, come uno Chardonnay affinato in legno. Il **Conte Hugues** 2021 di Tenute Rapitalà nasce sotto il sole della Sicilia e si fa ricordare per i profumi speziati e mediterranei e la struttura ampia e persistente. *30 euro, gruppoitalianovini.it*

PESCI

BRODETTO

Piatto piano **Galleria Radisa**, posate **Seletti**, tovaglietta e tovagliolo **La DoubleJ**, tovaglia **Borgo delle Tovaglie**.

INVOLTINI DI PESCE SPATOLA

Ristorante AlMare, Fano (PU)

BRODETTO

Per capire la filosofia dello chef Antonio Scarantino è consigliabile fare una bella carrellata di antipasti: seppie, scampi, mazzancolle, polpo, sgombro e quanto offre il mare in quel giorno, accompagnati da salse ed elementi di terra, pure con qualche tocco esotico. Ma è nella sua versione del brodetto – vanto della cittadina – che ci si diverte: i singoli elementi sono cotti separatamente e ricomposti nel piatto che risulta più leggero. Anche i primi di pasta e riso con sughi di pesce sono buonissimi.

Cuoco Walter Pedrazzi
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

- **1 kg 1 gallinella**
- **1 kg 1 pesce San Pietro piccolo**
- **1 kg cozze pulite**
- **300 g filetto di branzino**
- **200 g concentrato di pomodoro**
- **8 gamberoni**
- **8 seppie pulite**
- **aglio**
- **scalogno**
- **pane casareccio**
- **aceto di vino bianco**
- **brodo vegetale**
- **alloro**
- **prezzemolo**
- **vino bianco secco**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

Eviscerate la gallinella e il pesce San Pietro, sfilettateli e conservate le teste e le lische centrali. Verificate che nei filetti non ci siano piccole lische residue; se necessario, eliminatele con una pinzetta. Dividete i filetti di gallinella, San Pietro e branzino in trancetti.
Stemperate il concentrato di pomodoro con mezzo bicchiere di aceto, mescolate bene in modo →

da ottenere una crema omogenea.
Tritate uno spicchio di aglio e uno scalogno.
Rosolate in una casseruola capace l'aglio e lo scalogno con una foglia di alloro in 4 cucchiai di olio. Dopo 2-3 minuti unite 100 g di vino, fate evaporare la parte alcolica, quindi unite il concentrato di pomodoro e salate.
Bagnate con 1,5 litri di brodo vegetale caldo, poi unite tutte le teste e le lische tenute da parte e qualche gambo di prezzemolo; dopo 5 minuti sulla fiamma viva, riducete il fuoco e proseguite nella cottura per 20 minuti.
Filtrate il brodetto attraverso il colino cinese, pestando con un cucchiaio.
Rosolate i trancetti di pesce in padella in un velo di olio per 1-2 minuti per lato iniziando dal lato della pelle. Salateli alla fine. Rosolate anche le seppie e i gamberoni, separatamente, per 1-2 minuti.
Riportate il brodetto sul fuoco, unite i trancetti rosolati, le seppie e i gamberoni. Dopo 6-7 minuti unite anche le cozze e completate la cottura in 5 minuti. Servite il brodetto con fette di pane casareccio tostato.

Sopra: l'affascinante sala da pranzo del ristorante Me Cumpari Turiddu, a Catania. Sotto: la bellissima vista dal ristorante AlMare a Fano (Pesaro Urbino).

Me Cumpari Turiddu, Catania

INVOLTINI DI PESCE SPATOLA

La «vecchia e nobile» Catania, tra merletti e una mise en place classicissima, che rende onore all'insegna in dialetto. Roberta e Gianluca sono una coppia esperta che si divide felicemente tra sala e cucina. In ogni piatto si sente la ricerca delle migliori materie prime: carne (provate il carpaccio croccante di asino), verdure (lo sformatino dei padri agostiniani) e pesce, con i clamorosi involtini di pesce spatola. Fatevi sorprendere, al momento del dolce, con il cuscus dedicato alle monache del convento di Santo Spirito.
Cuoco Walter Pedrazzi
Impegno Medio
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **600 g filetti di spatola**
- **400 g mollica di pane raffermo grattugiata**
- **50 g ragusano grattugiato**
- **limone – arancia**
- **prezzemolo tritato**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

PER LE VERDURE
- **100 g carote a bastoncini**
- **100 g sedano a bastoncini**
- **100 g cipolla a fettine**
- **20 g capperi**
- **20 g olive verdi snocciolate**
- **50 g aceto – 10 g zucchero**
- **2 spicchi di aglio**
- **foglie di menta**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

Condite la mollica con abbondante prezzemolo, il formaggio ragusano, sale, pepe, scorza grattugiata di arancia e di limone.
Dividete i filetti di spatola in 8 trancetti lunghi circa 8 cm ciascuno circa. Batteteli delicatamente, ungeteli di olio e impanateli con la mollica aromatica. Arrotolate i tranci, tenendo la parte argentata all'interno e ottenendo degli involtini. Passateli ancora nella mollica e poi cuoceteli in forno a 200 °C per 7-8 minuti.
PER LE VERDURE
Rosolate le verdure in padella con aglio, olio e sale, per 4-5 minuti; aggiungete i capperi e le olive, bagnate con l'aceto e spolverizzate con lo zucchero. Proseguite sulla fiamma vivace per qualche minuto fino a quando non si sarà leggermente caramellizzato lo zucchero. Alla fine della cottura profumate con foglioline di menta.
Servite gli involtini di pesce spatola appena sfornati con le verdure.

Involtini di pesce spatola *pag. 66*

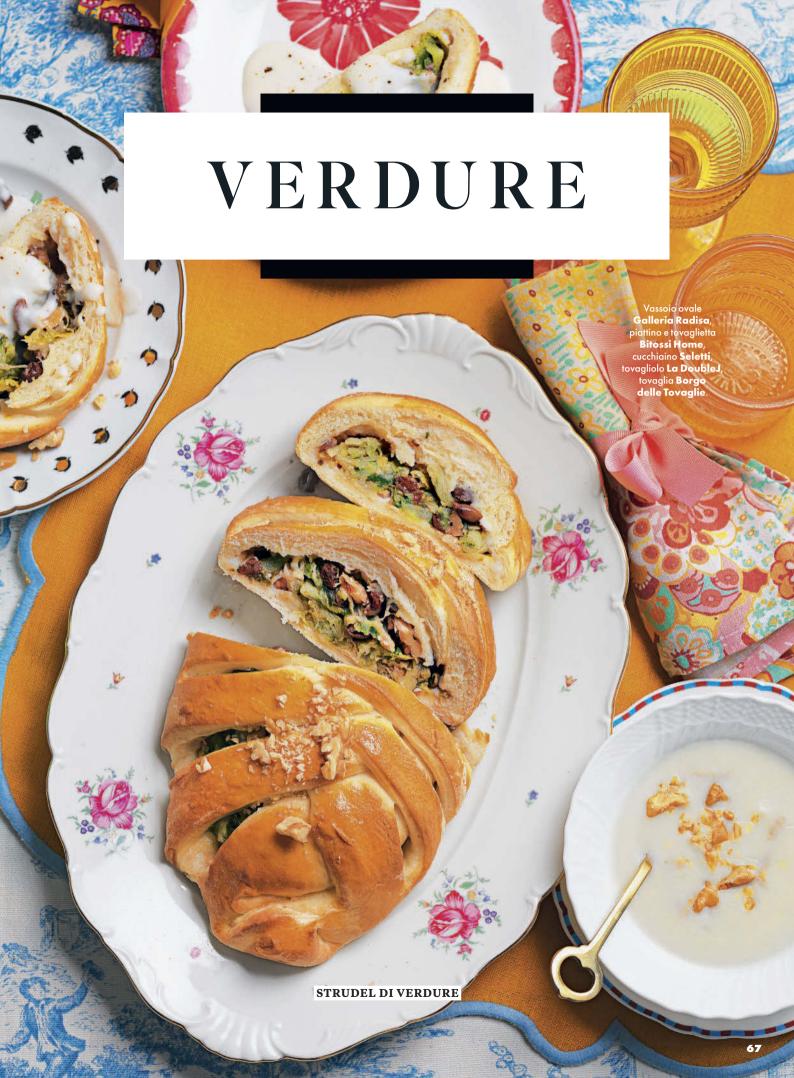
Stappate un bianco che coniuga corpo e freschezza, come il Soave Superiore Recorbian 2021 di **Cantina Franchetto**: nasce dai migliori grappoli di garganega dell'azienda, lasciati maturare fino a ottobre, ha profumi dolci di frutta tropicale e una struttura importante, ben supportata da acidità e sapidità.
18 euro, cantinafranchetto.com

VERDURE

Vassoio ovale **Galleria Radisa**, piattino e tovaglietta **Bitossi Home**, cucchiaino **Seletti**, tovagliolo **La DoubleJ**, tovaglia **Borgo delle Tovaglie**.

STRUDEL DI VERDURE

Piattini **Le Coq Porcelaine** per **Ilsa**, tovagliolo **La DoubleJ**, tovaglia **Borgo delle Tovaglie**.

MILLEFOGLIE DI ZUCCA CON CREMA DI ZUCCA, SCALOGNO E GORGONZOLA

Ristorante Gli Scacchi
Caserta

STRUDEL DI VERDURE

Per chi vuole sentirsi accudito a tavola, questo è il posto ideale: Gino Della Valle con la moglie Marilena e la figlia Valentina guidano con gentilezza la cucina e la sala, dando risalto ai prodotti del territorio con particolare attenzione alla parte verde. C'è sensibilità alla tradizione: pane e bucce di melanzane, polpette di lenticchie, pizza di scarola, le paste con ragù vegetali. Ma al tempo stesso idee nuove come lo strudel di scarola che è un gustoso concentrato di sapori, locali e «universali». Dolci golosissimi.

Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 50 minuti più 1 ora e 30 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

PER LA PASTA
- 250 g farina
- 125 g latte
- 60 g burro
- 20 g zucchero
- 12 g lievito
- 5 g sale
- 1 uovo per spennellare

PER IL RIPIENO
- 1 kg scarola
- 200 g mozzarella di bufala campana affumicata
- 30 g uvetta
- 20 g gherigli di noce
- 1 spicchio di aglio
- olio extravergine di oliva
- capperi in salamoia
- olive nere caiazzane
- sale

PER LA FONDUTA
- 250 g mozzarella di bufala campana affumicata
- 100 g latte – 30 g burro di bufala
- 30 g farina
- noce moscata – sale

PER LA PASTA
Mettete nell'impastatrice la farina con il latte, il lievito e lo zucchero. Quando gli ingredienti sono impastati, aggiungete il burro a temperatura ambiente e il sale. Lavorate per qualche minuto, quindi raccogliete l'impasto a palla, mettetelo in una ciotola e lasciatelo lievitare coperto nel forno con la luce accesa e un pentolino di acqua bollente per circa 1 ora, o fino al raddoppio del volume.

PER IL RIPIENO
Pulite la scarola e cuocetela in acqua bollente leggermente salata per 5 minuti. Scolatela bene.
Scaldate in una padella uno spicchio di aglio tritato con 2 cucchiai di olio.
Aggiungete due cucchiaiate di capperi, 2 cucchiai di olive, l'uvetta, le noci e saltatevi la scarola a fuoco vivo, cuocendo per 5-10 minuti, finché non si sarà bene asciugato tutto il liquido.

PER LO STRUDEL
Stendete la pasta in uno strato sottile (circa 0,5 cm di spessore), dando la forma di un ovale allungato.
Coprite la parte centrale con un po' di mozzarella grattugiata, quindi adagiatevi il ripieno e altra mozzarella grattugiata. →

La sala da pranzo del ristorante Gli Scacchi, migrato da Casertavecchia nella sua nuova sede nel centro di Caserta, vicinissimo alla Reggia.

Tagliate i bordi della pasta a strisce e richiudetele sopra il ripieno, intrecciandole.
Riponete lo strudel nel forno spento a lievitare ancora per 30 minuti.
Spennellatelo in superficie con un uovo sbattuto e infornatelo a 200 °C per 20-25 minuti.

PER LA FONDUTA
Cuocete la farina con il burro, quindi unitevi il latte, mescolando piano, e la mozzarella grattugiata. Fatela fondere, aggiustate di sale e noce moscata.
Sfornate lo strudel, lasciatelo intiepidire per 10-15 minuti, quindi tagliatelo a fette e servitelo con la fonduta.

Tavolini tra le luci al Pianostrada Laboratorio di cucina, a Roma.

Pianostrada Laboratorio, Roma

MILLEFOGLIE DI ZUCCA CON CREMA DI ZUCCA, SCALOGNO E GORGONZOLA

Un «localino» tutto al femminile che ha conquistato i romani per la simpatia e la capacità di fare tutto in casa, spesso al momento, il che spiega il grande successo dei panini e degli hamburger. Tanti sfizi, ma anche piatti particolari che non si negano a tocchi d'estro: il polpo verace con peperoni alla brace, maggiorana e limone; gli spaghetti con datterini infornati, ricotta, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse, basilico e limone grattugiato; la millefoglie di zucca. Anche il posto è unico, con un bancone e tanti piccoli tavoli con sgabelli.
Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA CREMA DI ZUCCA
- **250 g zucca pulita**
- **75 g cipolla bianca**
- **burro**
- **timo limone**
- **miele di acacia**
- **alloro**
- **senape**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

PER LE MILLEFOGLIE
- **400 g zucca butternut pulita**
- **scorza di arancia**
- **timo limone – burro**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

PER GLI SCALOGNI
- **100 g aceto di mele**
- **50 g zucchero**
- **25 g miele**
- **2 scalogni**

PER COMPLETARE
- **160 g Gorgonzola Dop dolce**
- **timo limone**
- **semi di lino**
- **semi di girasole**
- **semi di zucca**

PER LA CREMA DI ZUCCA
Tagliate a dadini la polpa di zucca.
Affettate la cipolla e rosolatela in una casseruola con un filo di olio e 1 foglia di alloro, un rametto di timo limone.
Aggiungete la zucca e fatela cuocere con il coperchio per circa 30 minuti, poi per altri 10 minuti senza coperchio.
Sciogliete in un pentolino 20 g di burro e fatelo rosolare fino al color nocciola.
Togliete la foglia di alloro e frullate la zucca cotta con il burro nocciola, un cucchiaino di senape, un cucchiaino di miele, sale e pepe.

PER LE MILLEFOGLIE
Tagliate la zucca (prendete la parte allungata della butternut, senza semi) in 4 rettangoli di circa 100 g l'uno.
Tagliate ogni rettangolo in fettine molto sottili, aiutandovi eventualmente con una mandolina, che vi consente di ottenere fettine regolari.
Stendete le fettine su una teglia e conditele con sale, pepe, scorza di arancia grattugiata, qualche fogliolina di timo e un filo di olio.
Sovrapponete nuovamente le fettine ricomponendo i rettangoli, e legateli con lo spago da cucina per tenere ferme le millefoglie.
Scaldate in una padella una noce di burro con un rametto di timo. Rosolatevi le millefoglie facendole dorare dalla parte della sfogliature (sui quattro bordi), per circa 10-12 minuti in tutto. Spostate i rettangoli in un vassoio e infornateli a 180 °C ventilato per altri 6-8 minuti.

PER GLI SCALOGNI
Sbucciate gli scalogni (si divideranno in due parti).
Scaldate in una piccola pentola l'aceto con lo zucchero e il miele, facendo ridurre per 4-5 minuti. Aggiungete gli scalogni e fateli cuocere per 10-12 minuti. Divideteli poi in petali.

PER COMPLETARE
Tostate in una padella (o in forno insieme alle millefoglie) i semi.
Servite le millefoglie sopra una cucchiaiata di crema di zucca e completate con fiocchetti di gorgonzola, i petali di scalogno e i semi tostati.

Strudel di verdure *pag. 69*

Va bene un bianco leggero e un poco aromatico, come l'Irpinia Coda di Volpe del Nonno 2021 di **Cantine dell'Angelo**: i suoi profumi erbacei e il sapore agrumato si accordano molto bene con il ripieno di scarola dello strudel e con il sentore di affumicato della fonduta.
18 euro, cantinedellangelo.com

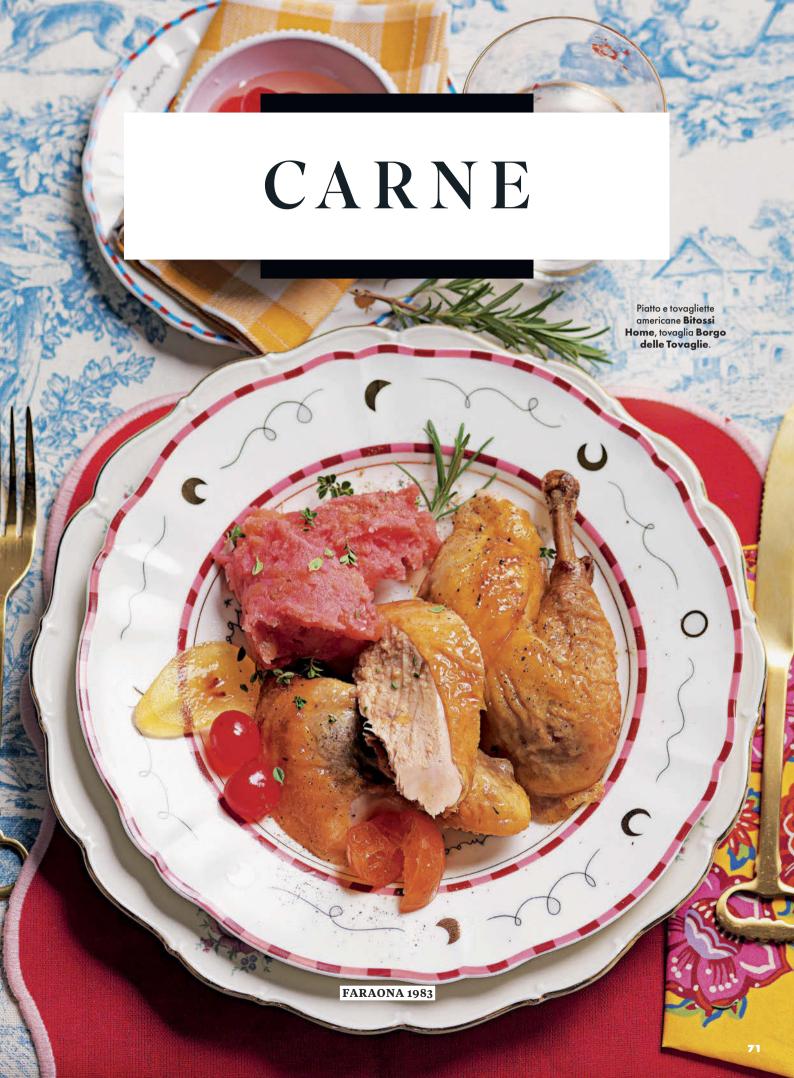
CARNE

Piatto e tovagliette americane **Bitossi Home**, tovaglia **Borgo delle Tovaglie**.

FARAONA 1983

PETTO D'ANATRA CON SALSA DI MIELE E RECIOTO

Calici **Zafferano**. Vassoio dell'anatra **Galleria Radisa**, posate **Seletti**, tovagliolo e tovaglia **La DoubleJ**.

CÙNIGGIU MAGRO

Il Gabbiano 1983, Corte de' Cortesi (CR)

FARAONA 1983

Ha appena festeggiato quarant'anni questo locale aperto da Gianni Fontana e Giusi Tigoli e oggi condotto dai figli Stefania e Andrea, con la moglie Elena ai fornelli. La cucina è quella tipica della pianura lombarda, con una grande presenza di pietanze a base di animali da cortile. Qui l'oca è una vera star, proposta in mille ricette, ma il piatto storico del locale è la Faraona 1983. Presente nel menù fin dall'apertura della trattoria, è sempre servita con il purè e una strepitosa mostarda fatta in casa.

Cuoco Walter Pedrazzi
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **4 kg** **1 faraona intera già pulita**
- **250 g** **vino bianco frizzante abboccato (tipo Malvasia Piacentina)**
- **50 g** **burro**
- **3** **fette di pancetta arrotolata Piacentina alte circa 3 mm**
- **rosmarino – aglio**
- **olio di semi di girasole**
- **sale – pepe**

PER IL PURÈ

- **250 g** **latte intero – 30 g burro**
- **4** **patate grosse**
- **1** **piccola barbabietola cotta**
- **sale fino**

PER COMPLETARE

- **mostarda di frutta mista**

PER LA FARAONA

Tritate finemente il rosmarino e 1 spicchio d'aglio, aggiungete pepe nero macinato e sale e mescolate fino a ottenere un composto fine e omogeneo.
Lavate la faraona sotto acqua fredda corrente e, se presenti, eliminate testa, zampe e punta delle ali.
Insaporite tutto l'interno della faraona con il trito e legatela con lo spago da cucina, così che mantenga la forma durante la cottura.
Sciogliete il burro in una casseruola che possa andare in forno, unite un paio di cucchiai di olio di semi, aggiungete la pancetta a dadini e fatela rosolare.
Accomodate in casseruola la faraona e fate rosolare sulla fiamma vivace. Salate e pepate.
Proseguite la cottura per circa 10 minuti, poi bagnate con il vino bianco e continuate sulla fiamma media fino a che la parte alcolica non sarà evaporata. Coprite con un foglio di alluminio e infornate a 180 °C per circa un'ora.

PER IL PURÈ

Lessate le patate in abbondante acqua salata, sbucciatele, schiacciatele ancora calde, salatele e amalgamatele con il burro e il latte caldo.
Frullate la barbabietola in crema.
Mescolate il purè di patate con la barbietola frullata, ottenendo un purè rosato.
Dividete la faraona, servitela con il suo sughetto di cottura, il purè rosato e qualche pezzo di mostarda di frutta mista.

Enoteca della Valpolicella, Fumane (VR)

PETTO D'ANATRA CON SALSA DI MIELE E RECIOTO

È uno dei locali preferiti dai produttori di vino e piace molto anche ai turisti stranieri perché nella semplicità da trattoria in collina e nell'accoglienza familiare, qui si tende quotidianamente all'eccellenza. Si viene sempre volentieri per la fetta di soppressa con la giardiniera della casa, le tagliatelle fatte in casa (clamorose quelle con il ragù di cortile), il petto di anatra con salsa di miele e Recioto, un dolce quale la Fregolona. Cantina dedicata alle bottiglie veronesi, declinate in un assortimento di circa 800 etichette.

Cuoco Sara Foschini
Impegno Facile
Tempo 45 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **100 g** **Recioto della Valpolicella**
- **100 g** **miele di acacia**
- **70 g** **catalogna – 70 g spinaci**
- **70 g** **radicchio**
- **4** **petti d'anatra giovane e grassa**
- **4 g** **noce moscata macinata**
- **4 g** **pepe nero macinato**
- **4 g** **zenzero macinato**
- **4 g** **paprika dolce macinata**
- **4 g** **sale grosso**
- **fiocchi di sale e sale fino**
- **olio extravergine di oliva**

Preparate la salsa facendo bollire lentamente il miele e il Recioto, finché non avrà una consistenza densa e un aspetto velato.
Praticate sui petti di anatra delle incisioni longitudinali, a distanza di 1 cm l'una dall'altra, dalla parte della pelle.
Mescolate le spezie con il sale grosso e scaldatele in un'ampia padella di ferro o antiaderente. Appoggiate i petti di anatra nella padella dalla parte della carne, a contatto con le spezie; fate cuocere per un minuto abbondante, quindi voltate i petti di anatra dalla parte della pelle e proseguite la cottura, a fiamma bassa, per circa 12 minuti. Girate i petti di anatra e cuoceteli ancora per circa 3 minuti, quindi toglieteli dalla padella e lasciateli riposare per 5 minuti. Affettate i petti d'anatra, dovranno essere rosati al centro.
Cuocete le verdure in una padella con un filo di olio per 5-6 minuti, regolando di sale.
Distribuite le verdure e i petti di anatra nei piatti, completate con la salsa al Recioto e fiocchi di sale e servite.

La Brinca, Ne (GE)

CÙNIGGIU MAGRO

Questa è una meta che merita sempre il viaggio, affrontando una (spettacolare) strada di montagna. I Circella sono titolari bravissimi, conquistano per i piatti che esaltano ogni prodotto del territorio, sanno tirare fuori il meglio da una cantina sterminata. È bello riassaggiare il prebugiun di Ne e il brandacujun, i ravioli di erbette cu tuccu e il minestrone alla genovese, il perfetto cùniggiu magro (il «cappon magro» di campagna) e la torta Sacripantina. È Liguria vera, dell'entroterra, fatta di storia e di eccellenza.

Cuoco Walter Pedrazzi
Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 50 minuti

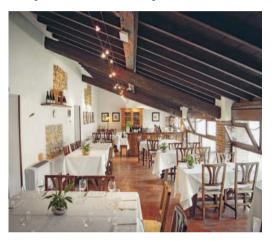
INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER IL CONIGLIO

- **1,5 kg** **1 coniglio intero**
- **aglio – vino bianco secco**
- **prezzemolo – rosmarino**
- **timo – sale – pepe**
- **brodo vegetale**
- **olio extravergine di oliva**

PER LA SALSA VERDE

- **150 g** **olio extravergine di oliva**
- **60 g** **prezzemolo**
- **1** **uovo sodo**
- **1** **fetta di pane raffermo**
- **pinoli – aceto – sale**

Sopra: la sala della trattoria Il Gabbiano 1983 a Corte De' Cortesi (Cremona). Sotto: l'Enoteca della Valpolicella, a Fumane (Verona). A destra: l'ingresso della trattoria e bottega La Brinca a Ne (Genova).

PER COMPLETARE

500 g **misto di verdure lessate (carote, sedano, rapa rossa cimette di cavolfiore)**
fette di pane (o di focaccia)

PER IL CONIGLIO

Disossate completamente il coniglio o fatelo fare dal vostro macellaio chiedendo di conservare il fegato.
Tritate finemente il fegato e battetelo al coltello fino quasi a ottenere una crema.
Preparate un trito fine con abbondante rosmarino, timo e prezzemolo e un piccolo pezzettino di aglio (secondo i vostri gusti).
Mescolate il fegato battuto con il trito di erbe, ottenendo una crema aromatica.
Battete la polpa di coniglio ben distesa sul piano di lavoro con il batticarne, poi salatela, pepatela e spalmatela con la crema di fegato ed erbe aromatiche.
Arrotolate il coniglio partendo dal lato corto e legatelo con spago da arrosto, rincalzando bene le estremità così da contenere il ripieno.
Rosolate a fiamma viva il coniglio in una casseruola che possa andare in forno, con olio ed erbe aromatiche. Quando sarà dorato su tutti i lati bagnate con un bicchiere di vino, salate, pepate e togliete dal fuoco.
Infornate senza coperchio a 250 °C per 20 minuti, bagnate con mezzo bicchiere di brodo vegetale, mettete il coperchio, riducete a 180 °C e completate la cottura in circa 40 minuti (se volete potete verificare la temperatura al cuore: dovrà essere 75 °C).
Togliete il coniglio dal forno e lasciatelo riposare coperto per una decina di minuti.

PER LA SALSA VERDE

Bagnate la fetta di pane con 1 cucchiaio di aceto e frullatela con l'olio, il prezzemolo tritato, l'uovo sodo, un cucchiaio di pinoli e sale. Assaggiatela e, se necessario, aggiustate con una spruzzata di aceto e con sale.

PER COMPLETARE

Tostate in padella le fette di pane oppure di focaccia.
Servite il coniglio a fette, insieme al pane tostato e alle verdure lessate accompagnando con abbondante salsa verde.

Faraona 1983 *pag. 74*
+ Petto d'anatra con salsa di miele e Recioto *pag. 74*

Rosso, di buona struttura e con tannini morbidi: ecco l'identikit del vino che accompagna entrambi i piatti. E per andare ancora più d'accordo con la salsa al Recioto, sceglietene uno che nasce dalle stesse uve, come il Campofiorin 2020 di **Masi**, avvolgente e rotondo, con profumi di ciliegie e prugne. Anche al super. *14 euro, masi.it*

Cùniggiu magro *pag. 74*

Un vino bianco macerato del Sud, valorizza tutti i componenti dolci e agri della ricetta e accompagna bene le carni bianche. Ci è piaciuto l'accostamento con Insieme Orange 2022 di **Santa Tresa**, un inzolia con saldo di zibibbo che ha profumi agrumati, speziati e balsamici. *15 euro, santatresa.com*

DOLCE

TORTA DI RICOTTA AL CIOCCOLATO FONDENTE

Piatto della torta **Le Coq Porcelaine** per **Ilsa**.

Osteria Perbacco, Pisciotta (SA)

TORTA DI RICOTTA AL CIOCCOLATO FONDENTE

Potrebbero bastare l'incantevole vista mare e due piatti semplici per sentirsi in paradiso: invece, da oste vero, Vito Puglia ha lavorato per farne un posto dove si gode del meglio del Cilento, sia per il cibo sia per il vino a cui è dedicata l'insegna, che ha una cantina importante. I piatti sono godibilissimi, dalle alici fritte in carpione di cipolle rosse di Tropea sino ai dolci a base di ricotta, passando per i primi di pasta secca e i secondi, come l'involtino di pesce bandiera. Per chi ama il genere, chiedere sempre i crudi di pesce del giorno.

Cuoco Marco Moretto
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 40 minuti più 3 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

PER LA PASTA
300 g farina – 125 g zucchero
125 g burro – 8 g lievito per dolci
1 uovo – arancia
albume per spennellare

PER IL RIPIENO
500 g ricotta di pecora
125 g zucchero – cannella
gocce di cioccolato fondente

PER LA PASTA
Mescolate la farina, lo zucchero, il burro e il lievito fino a ottenere un insieme di briciole. Aggiungete →

Tavoli all'aperto all'Osteria Perbacco, a Pisciotta (Salerno).

l'uovo, 50 g di succo di arancia e la scorza grattugiata di mezza arancia.
Lavorate il composto fino a ottenere un panetto omogeneo e lasciatelo riposare in frigorifero, avvolto nella pellicola, per 1 ora.

PER IL RIPIENO
Lavorate la ricotta con lo zucchero e un pizzico di cannella, con le fruste elettriche, fino a ottenere una crema.
Aggiungete le gocce di cioccolato (2 o 3 cucchiai, a piacere).

PER LA TORTA
Riprendete il panetto di pasta e stendetene il 70% a uno spessore di circa 0,5 cm, con il matterello. Foderate con il disco di pasta uno stampo da crostata (24 cm), foderato con un foglio di carta da forno.
Riempite la torta con il ripieno di ricotta.
Stendete la pasta rimasta, anch'essa a mezzo cm di spessore e coprite la torta (integralmente, oppure ritagliandola in striscioline, come abbiamo fatto noi). Spennellatela con un po' di albume sbattuto.
Infornate a 180 °C statico, per 50 minuti circa.
Sfornate la torta, lasciatela raffreddare per almeno 2 ore prima di sformarla, quindi servitela completando con scorze d'arancia.

Ristorante Da Giacomo, Milano

BOMBA DI GIACOMO

Un'icona della città, frequentata da un pubblico fedelissimo che ama l'atmosfera d'altri tempi e la cura del dettaglio. È sempre stato un approdo per chi naviga alla ricerca del buon pesce, preparato nelle ricette classiche: gli spaghetti con le vongole, l'insalata di mare, la zuppa di pesce, il fritto misto. Ma si trovano bene anche carnivori e vegetariani. La Bomba alla panna, ideata dal fondatore del piccolo impero Giacomo Bulleri, conclude al meglio la vostra esperienza, che può contare anche su un'ottima cantina.

Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Medio
Tempo 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA SFOGLIA
230 g 1 rotolo di pasta sfoglia
farina – zucchero a velo

PER LA FARCITURA
500 g panna fresca – 125 g ribes
50 g mascarpone
30 g crema pasticciera

PER LA SALSA DI LAMPONI
200 g lamponi freschi
50 g zucchero semolato

PER LA SFOGLIA
Assottigliate ancora un po' la sfoglia con il matterello, lavorando con un po' di farina. Bucherellate la superficie, spennellatela di acqua e cospargetela di zucchero a velo.
Trasferitela su una placca da forno, aiutandovi con la carta da forno, e cuocetela a 200 °C per circa 20 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare.

PER LA SALSA DI LAMPONI
Frullate i lamponi con lo zucchero, quindi passate al setaccio, per eliminare i semi, ottenendo una salsa liscia.

PER LA FARCITURA
Montate la panna non troppo soda, mescolatela con la crema pasticciera e il mascarpone, fino a ottenere un composto omogeneo.
Mescolatevi i ribes.

PER LE BOMBE
Tagliate nel disco di sfoglia 8 dischi di 8 cm di diametro.
Accoppiateli mettendo in mezzo la crema, come una farcitura, livellandola con una spatola.
Servite con la salsa di lamponi.
Da sapere Se volete preparare la crema pasticciera, scaldate 125 g di latte con un baccello di vaniglia aperto per il lungo. Sbattete a parte 2 tuorli con 50 g di zucchero e 1 cucchiaino di amido di mais (7 g). Versate il latte caldo, filtrandolo, sui tuorli, mescolate e tornate sul fuoco. Cuocete mescolando per 2 minuti. Lasciate raffreddare la crema ottenuta, prima di mescolarla a panna e mascarpone.

Torta di ricotta al cioccolato fondente *pag. 77*

L'abbinamento difficile tra il vino e il cioccolato si risolve bene con un passito rosso, fresco ed elegante, come il Recioto della Valpolicella Classico 2018 di **Zenato** che ha tannini vellutati perfetti per il fondente, e un gusto che ricorda le marasche sotto spirito. Servitelo a 14 °C. *36 euro, zenato.it*

La Bomba di Giacomo *pag. 78*

Ai dolci con salse ai frutti di bosco si abbinano bene i vini passiti rossi. Da provare è il Passito di Primitivo Krikò 2018 di **Cantine Paolo Leo**, con i suoi intensi profumi fruttati e il gusto persistente e fresco. Servitelo sui 10 °C. *18 euro, paololeo.it*

L'interno del ristorante Da Giacomo, a Milano.

Piattino e tovaglietta **Bitossi Home**, tovaglia **La DoubleJ**.

LA BOMBA DI GIACOMO

UN ANNO DI FELICITÀ

Anche in cucina: parola di Barbanera. Ce lo hanno promesso gli autori dell'almanacco più autorevole d'Italia che, da un magico rifugio nel cuore dell'Umbria, dialoga con gli astri. Ecco alcune ricette reinterpretate da noi

DI **FIAMMETTA FADDA**, RICETTE **JOËLLE NÉDERLANTS**, TESTI RICETTE **LAURA FORTI**
FOTO **RICCARDO LETTIERI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

«Gli astri, il sole e ogni sfera
or misura Barbanera,
per poter altrui predire
tutto quel che ha da venire».

Così Barbanera, astrologo, filosofo ed eremita, nel Settecento presentava la sua vocazione a interrogare il cielo e le costellazioni per trarne previsioni e dare consigli per vivere in armonia con la natura. Quei saperi popolari, riuniti nel 1762 in un almanacco e calendario intitolati al suo ispiratore, duecento anni dopo sono entrati a far parte dei patrimoni tutelati dal Memory of the World dell'Unesco come testimoni di un particolare genere letterario che celebra i cicli del tempo come regolatori dei ritmi dei lavori nei campi e nella vita quotidiana.

Un sapere umile eppure profondo nel riconoscere che ciò che accade in cielo e sulla terra è legato da un filo sottile dove tutto influenza tutto. Così, è a un venditore di almanacchi che Giacomo Leopardi nelle sue *Operette morali* chiede che cosa porterà l'anno in arrivo ed è Gabriele D'Annunzio a dichiarare che al suo capezzale tiene il *Barbanera*, «ove s'aduna il fiore dei Tempi e la saggezza delle Nazioni», anziché Dante o Virgilio.

«Il 2024», annuncia il celebre almanacco italiano, «sarà l'anno del cambiamento. Nuove idee, nuovi progetti, nuovi risultati». Anno bisestile, in cui è importante non «perdere il lunario», cioè il buon senso. Mese dopo mese, pagina dopo pagina, riporta a quella dimensione intima e umana sopraffatta dalla fretta quotidiana. Diviso in capitoletti, si apre con le effemeridi, le tavole numeriche che misurano il tempo e il calendario. A gennaio, «dopo la neve buon tempo viene»; a marzo «c'è gran grano per le zolle»; in aprile «ogni dì un rametto»... A ribadire il legame tra noi e le costellazioni, ecco l'oroscopo, segno per segno, con le istruzioni per identificare, osservando il cielo, la posizione degli astri protettori. Tornati a terra, siamo nell'orto, in giardino, sul balcone per imparare pezzettini di antica saggezza. Come sapere quali piante messe vicine si aiutano a vicenda, quali combattono i parassiti, o quali avanzi casalinghi le faranno felici sul balcone. Poi siamo in cucina, il luogo sacro dove da millenni prendono sostanza trasformandosi in cibo i lavori della campagna e l'alternarsi delle stagioni. Ogni mese il prodotto scelto e la sua semplice ricetta invitano a tornare ai gesti della parsimonia e della saggezza casalinga.

Quest'anno a gennaio «è il momento di aprire il sacchetto dei legumi secchi» per calde zuppe e minestre. Star del mese i fagioli borlotti nell'antico, laborioso «macco». E mentre il macco cuoce, le fasi lunari agiscono su lieviti e fermenti e influenzano l'armonia domestica, il nostro umore, il nostro benessere.

Il *Barbanera*, stampato per la prima volta in Umbria a Foligno, ha oggi la sua sede a sei chilometri di distanza, a Spello, dall'editore Campi, dove ha messo radici diventando il più famoso e autorevole degli almanacchi. Qui, in quella che era un'antica bacheria si riunisce la redazione. «Siamo», sorride il direttore editoriale Luca Baldini, «un incrocio variegato di astrologi, botanici, storici, esperti di archeologia arborea, di cucina, di enologia, cui spetta il compito di rendere contemporanea e ferrata quell'antica autorevolezza che ha il suo tesoretto nei quarantamila esemplari di lunari, almanacchi e antiche edizioni custoditi qui accanto, nella Fondazione Barbanera 1762». Un luogo affascinante, visitabile da chiunque ne faccia richiesta, al centro di un orto-frutteto-giardino di sette ettari, dove fiori e ortaggi desueti, frutti di antiche varietà locali e erbe medicinali si intrecciano seguendo il ritmo delle stagioni. A chi comunque chiedesse come fa un pianeta a influire su di noi, il consiglio è di leggere qualche pagina dell'almanacco la sera, prima di spegnere la luce. Dormirà benissimo, farà bellissimi sogni e la mattina dopo si sveglierà pronto a iniziare con slancio una nuova giornata. E vi par poco?

Ringraziamo la Fondazione Barbanera 1762 *per gli almanacchi storici che abbiamo utilizzato in questo servizio sul nostro set fotografico.*

ZUPPA DI CANNELLINI

Il bello è il buono – Quattro varietà di fagioli racchiuse in un piatto: cannellini, zolfini, tondini, dell'occhio. Una piccola enciclopedia di sapori, consistenze, formati, colori. L'effetto è pittorico sia per il contrasto con il colore e la grana rustica della fondina sia per l'eleganza della presentazione.

FAGIOLI CON PORRI E PATATE

Un piatto trasformista – Sorpresa, sapore, scena. Chi se lo aspetterebbe da tre protagonisti così umili? Lo si potrebbe definire un piatto multitasking, nel senso che a tavola può interpretare diversi ruoli. È un eccellente piatto unico, ma può fungere da secondo vegetariano, e anche, in dimensioni ridotte, da contorno insolito.

Ciotole con i manici **Rose e Tulipani**.

MACCO DI FAGIOLI

Come più vi piace – Deriva dal latino *maccare*, schiacciare, il nome di questo piatto antichissimo. *Barbanera* consiglia di arricchirlo con pasta di formati diversi e di spingere il gusto aggiungendo una punta di piccante o un fresco trito di rosmarino, salvia e abbondante scorza di limone.

CARDI GRATINATI
CON FORMAGGI E LENTICCHIE

Doppia fortuna – Un piatto apparso più volte nell'almanacco *Barbanera* con ricette diverse, perché il cardo in Umbria è ritenuto di buon augurio, tanto che ce lo si scambia durante le feste a fine anno. Ogni famiglia ha la propria ricetta. A cui si aggiunge l'auspicio di prosperità delle lenticchie.

Spinoso ma appetitoso – Cosa c'è di meglio, in una serata d'inverno, di questa minestra piena di calore? È un piatto che ben rappresenta quella laboriosità umana che pervade la filosofia di vita del *Barbanera.* A cominciare dal rendere docile e appetitoso il cardo, spinoso e difficile da trattare.

ZUPPA DI CANNELLINI

Impegno Facile
Tempo 2 ore più 10 ore di ammollo
Senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
300 g fagioli cannellini secchi
80 g sedano – 70 g cipolla
60 g prosciutto crudo tagliato grosso
50 g carota – 50 g fagioli zolfini
50 g fagioli tondini
50 g fagioli dell'occhio
1 piccola patata – rosmarino
aglio – alloro – sale – pepe
pane casareccio
olio extravergine di oliva

Mettete a bagno i fagioli cannellini e tutte le altre tipologie e lasciateli in ammollo per 8-10 ore. Scolateli e sciacquateli, quindi lessate i cannellini in una casseruola con acqua fredda, 1 spicchio di aglio, 1 foglia di alloro e 1 rametto di rosmarino e una presa di sale, per circa 50 minuti.
Spegnete e salate, quindi lasciate riposare per 10 minuti, infine eliminate aglio ed erbe e scolate i cannellini. Tenetene da parte due cucchiaiate e frullate il resto con un po' di acqua di cottura, ottenendo una crema.
Lessate in un'altra casseruola gli altri fagioli, per circa 45 minuti, con uno spicchio di aglio e una foglia di alloro, salate e spegnete. Lasciate riposare per 10 minuti, poi scolateli.
Mondate sedano, carota e cipolla e tagliateli a dadini. Pelate la patata, tagliate anch'essa a dadini.
Soffriggete tutte le verdure in una padella con un filo di olio e sale per 7-8 minuti. Spegnete e mescolate le verdurine con i cannellini tenuti da parte e con gli altri fagioli scolati.
Distribuite la crema di cannellini nei piatti, adagiatevi sopra l'insalata di legumi, completate con il prosciutto tagliato a listarelle, pepe ed erbe a piacere e accompagnate con fette di pane.

FAGIOLI CON PORRI E PATATE

Impegno Facile
Tempo 2 ore e 10 minuti più 10 ore di ammollo
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
600 g patate
200 g fagioli rossi di Lucca
4 pomodori pelati
1 porro – 1 cipolla – alloro
Parmigiano Reggiano Dop
aglio – salvia
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Mettete a bagno i fagioli in acqua per 8-10 ore. Scolateli e sciacquateli, quindi cuoceteli in abbondante acqua fredda con 1 foglia di alloro, 1 cipolla sbucciata e tagliata a metà e i pelati tagliati a pezzetti, per circa 50 minuti. Salateli, spegnete e lasciate riposare per 10 minuti. Scolateli.
Pelate le patate e tagliatele a fette sottili 2 mm. Conditele con olio, sale, pepe e spolverizzatele di parmigiano grattugiato, quindi sistematele in uno stampo multiplo da muffin, sovrapponendole a formare 8 tortini.
Infornate a 180 °C per 30-35 minuti.
Mondate intanto il porro e tagliatelo a rondelle sottili. Cuocetelo in una padella con sale, un filo di olio, 1 spicchio di aglio schiacciato, 1 foglia di salvia per 8-10 minuti.
Aggiungete i fagioli scolati (eliminate la cipolla), un altro filo di olio, e cuocete per altri 7-8 minuti.
Servite i tortini di patate con i fagioli e i porri e guarnite, se volete, con listarelle di porro fritte o con foglie di salvia.

MACCO DI FAGIOLI

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 40 minuti più 10 ore di ammollo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
350 g farina di mais
150 g fagioli borlotti secchi
1 cipolla rossa
olio extravergine di oliva
santoreggia
sale

Mettete a bagno i fagioli in acqua per 10 ore.
Scolateli e cuoceteli a fuoco lento, partendo da acqua fredda, con un rametto di santoreggia, per circa 50 minuti. Salate e lasciate riposare per 10 minuti, quindi scolateli.
Preparate la polenta versando la farina in circa 1,7 litri di acqua bollente salata, mescolando, per circa 40 minuti.
Mondate la cipolla e tagliatela a fette. Cuocetela in una padella con un filo di olio e una presa di sale, a fuoco dolce, per circa 10 minuti.
Aggiungete i fagioli e lasciateli insaporire per 2 minuti. Tenete da parte qualche cucchiaiata per la decorazione, quindi mescolate gli altri con la polenta.
Servite il macco con i fagioli tenuti da parte.

CARDI GRATINATI CON FORMAGGI E LENTICCHIE

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 45 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
175 g latte
125 g Parmigiano Reggiano Dop
50 g lenticchie di Castelluccio secche
50 g Pecorino Dop
50 g Emmentaler
40 g panna
2 uova – 1 spicchio di aglio
1 cespo di cardi
1 patata
farina – limone
rosmarino – salvia – alloro
olio di arachide
olio extravergine di oliva
sale – pepe – noce moscata

Cuocete le lenticchie in una pentola di acqua, partendo da acqua fredda, per 30-35 minuti dal bollore, insieme con 1 spicchio di aglio e 1 foglia di alloro (se molto piccole, non necessitano di ammollo). Scolatele.
Pulite i cardi, mettendoli a mano a mano in una bacinella con una manciata di farina e il succo (e i resti) di mezzo limone.
Pesatene 350 g e tagliateli a liste della lunghezza adatta alla vostra pirofila.
Infarinate i cardi e passateli nelle uova sbattute, quindi friggeteli immergendoli nell'olio di arachide, non troppo caldo (170 °C) per 6-7 minuti. Scolateli su carta da cucina.
Lessate una patata, e schiacciatela.
Scaldate il latte con la panna. Aggiungetevi il parmigiano, il pecorino e l'emmentaler grattugiati, mescolate e fateli fondere. Unite un pizzico di sale, pepe e noce moscata, poi la patata schiacciata. Mescolate, ottenendo una crema.
Saltate le lenticchie in una padella con un filo di olio, un rametto di rosmarino e 2-3 foglie di salvia.
Disponete gli ingredienti a strati in una pirofila: un po' di crema

di formaggi e lenticchie, uno strato di cardi, poi ancora formaggio e lenticchie, fino a esaurire gli ingredienti, terminando con uno strato di crema e lenticchie.
Infornate a 200 °C per 15-20 minuti, o finché non sarà ben gratinato.

MINESTRA DI CARDI E CICERCHIE

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 40 minuti più 10 ore di ammollo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- **600 g cardi**
- **180 g tagliolini freschi**
- **50 g cicerchie secche**
- **2 gambi di sedano**
- **1 cipolla – 1 patata**
- **aglio – pancetta a fettine**
- **prezzemolo – farina**
- **rosmarino – cipolla**
- **Parmigiano Reggiano Dop**
- **brodo vegetale**
- **olio extravergine di oliva**
- **limone – sale**

Mettete a bagno le cicerchie in acqua e lasciatele in ammollo per 10 ore.
Scolatele e cuocetele in abbondante acqua con 1 gambo di sedano, un pezzetto di cipolla e un filo di olio, per circa 1 ora.
Pulite intanto i cardi, immergendoli via via in una bacinella di acqua acidulata con il succo di un limone e una manciata di farina.
Lessateli per 15 minuti in acqua bollente salata, scolateli, tagliateli a listarelle e metteteli in una ciotola, insieme con un ciuffetto di prezzemolo tritato grossolanamente.
Pelate la patata e tagliatela a dadini, quindi cuocetela per 5 minuti in acqua bollente salata, scolatela.
Tritate la cipolla rimasta e un gambo di sedano e fateli rosolare in una casseruola con uno spicchio di aglio.
Ammorbiditeli con 1 cucchiaio di brodo, profumate con un ramo di rosmarino e cuocete per 5-6 minuti.
Aggiungete i cardi, le cicerchie e la patata a dadini e mescolate per fare insaporire. Unite circa 1 litro di brodo vegetale e portate a bollore.
Tuffate i tagliolini e cuoceteli per 1 minuto, quindi servite la minestra, completando con parmigiano grattugiato e con qualche fettina di pancetta abbrustolita in padella.

L'evento astrologico del 2024 è rappresentato dal ritorno, dopo 240 anni, di Plutone in Acquario, che ci spingerà alla ricerca di nuovi e più equi assetti sociali. Facciamo la nostra parte, e vedremo le cose lentamente modificarsi.

ARIETE
Un anno molto favorevole specie nella seconda parte. Prendiamo il vantaggio al volo e lanciamoci in nuove avventure. Una sensazione di leggerezza ci farà volare verso l'alto.

TORO
Potremo avvalerci dei favori di Saturno nei rapporti privati e di lavoro. Ci aiuterà a stabilire le priorità su cui puntare e le strategie giuste per realizzarle.

GEMELLI
Recuperiamo la leggerezza che ci è propria per vivere con gioia ogni attimo. Uniti dal sentimento, attraverseremo gli imprevisti senza paura.

CANCRO
Sarà Saturno a sostenerci per tutto l'anno. Il suo apporto ci aiuterà a dare forma alla nostra immaginazione e ci donerà la chiarezza necessaria per rendere più agevoli e sicuri i voli pindarici che tanto amiamo.

LEONE
Aumento del potere personale e qualche colpo di fortuna. I successi significativi avranno bisogno di una pianificazione attenta. Non mettiamo fretta al cambiamento.

VERGINE
Gli astri per il 2024 ci suggeriscono di essere elastici e meno perfezionisti. Sperimentiamo senza giudicare a priori. Dal cielo arriva un apporto di chiarezza per definire meglio bisogni e possibilità.

BILANCIA
Le occasioni non arrivano tutti gli anni. Però, quando spira un vento favorevole, è importante essere pronti a sfruttarlo. Mettiamo a fuoco gli obiettivi.

SCORPIONE
Autocontrollo e una visione lucida della realtà renderanno l'anno costruttivo. Il successo arriverà, più grazie all'impegno che alla fortuna.

SAGITTARIO
Un cielo a prima vista poco generoso. Ampliamo la visuale e vedremo come ogni intralcio ha la sua funzione. Mettiamo in campo le migliori risorse e scioglieremo ogni nodo.

CAPRICORNO
Il saggio e razionale Saturno sarà il nume tutelare del segno per il 2024. Sintonizzati sulle sue frequenze, baderemo alla sostanza delle cose.

ACQUARIO
La fortuna bussa alla nostra porta nei panni di Giove, pronto a donarci una bella occasione di crescita. Sapremo rendere evanescenti i problemi e voltare velocemente pagina in caso di necessità.

PESCI
L'anno preannuncia trasformazioni, nuove prospettive e l'invito a lasciarci alle spalle qualche situazione che era meglio superare. Giochiamo la partita con immaginazione e astuzia.

A CURA DI FONDAZIONE BARBANERA 1762

BENVENUTI AL SUD

Piatto piano e piatto fondo delle frittelle di ricotta **Francesca Colombo**, piatto di portata ovale del falso magro, piatto frutta dell'insalata di finocchi, piatto fondo e piano degli spaghetti **Coralla Maiuri**, vassoio in ottone **Ghidini 1961**, bicchieri e portatovagliolo in vetro sul vassoio **Casarialto**, brocca, coppa in vetro dell'insalata, coppetta in rame delle frittelle **Paola C.**, posate **Casa Bugatti**, tovaglia verde, a quadri verdi, tovagliette e sottobicchiere specchiato **Borgo delle Tovaglie**.

La tavola della festa, quando ci si riunisce per condividere il cibo. Partiamo dalla **SICILIA** *per un viaggio attraverso il nostro Paese sperimentando, ogni mese, le ricette che celebrano il giorno del riposo*

RICETTE **ARIANNA CONSIGLIO**, TESTI **ANGELA ODONE**
FOTO **CHIARA CADEDDU**, STYLING **SERENA GROPPO**

Piattini delle frittelle **Francesca Colombo,** vassoietto della ricotta **Ghidini 1961,** vassoio in rame, ciotola delle frittelle, brocca, portasale e portapepe **Paola C.**, bicchieri **Casarialto**, posate **Casa Bugatti**, sottobicchiere e sottopiatti a specchio, tovaglie, a tinta unita e a quadri, tovaglioli (anche nella pagina a fianco) **Borgo delle Tovaglie**. Nella pagina a fianco piatti **Coralla Maiuri**, portatovagliolo, calici vino e brocca **Casarialto**, candelabro di ottone **Ghidini 1961**.

FRITTELLE DI RICOTTA

PASTA MOLLICATA

FALSO MAGRO

Piattini dessert **Coralla Maiuri**, alzata in ottone e portaoggetti a forma di mela **Ghidini 1961**, cucchiaini **Casa Bugatti**, calici vino e coppa champagne **Casarialto**, caraffa **Paola C.**, tovaglie (anche nella pagina a fianco) **Borgo delle Tovaglie**. Nella pagina a fianco, piatto di portata ovale **Coralla Maiuri**, piatto e piattino frutta del falso magro **Francesca Colombo**, posate **Casa Bugatti**, sottopiatto vetrato rosso del pane e sottobicchiere **Borgo delle Tovaglie**, calice vino **Casarialto**.

BIANCOMANGIARE AGLI AGRUMI E FRUTTA SECCA

FRITTELLE DI RICOTTA

Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

500 g ricotta vaccina
50 g Parmigiano Reggiano Dop grattugiato
5 uova – olio di arachide
sale – pepe

Raccogliete la ricotta in una ciotola e mescolatela con il parmigiano, le uova, sale e pepe, usando la frusta: otterrete un composto abbastanza fluido e cremoso. Fatelo riposare per 15 minuti in frigo.
Cuocetelo nell'olio di arachide bollente versandone circa un cucchiaio così da formare le frittelle (vedi immagini sotto).
Cuocetele fino a doratura, non più di 1 minuto per lato.
Accomodatele su un foglio di carta da cucina prima di servirle.

INSALATA DI FINOCCHI, ARANCE E OLIVE NERE

Impegno Facile
Tempo 20 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

200 g olive nere snocciolate
3 arance
3 finocchi
olio extravergine di oliva
sale

Tagliate i finocchi in fettine molto sottili e conservate le barbine più belle e tenere.
Pelate al vivo le arance: per farlo posizionatevi sopra una ciotola, così da raccogliere il succo che scenderà.
Dividete le olive a metà.
Mescolate le fettine di finocchio con gli spicchi di arancia e le olive, condite con olio, sale e il succo di arancia tenuto da parte.
Completate con qualche ciuffetto di barba di finocchio.

PASTA MOLLICATA

Impegno Facile
Tempo 25 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

500 g spaghetti
150 g pangrattato
8-10 filetti di acciuga sott'olio
1 spicchio di aglio
prezzemolo tritato
maggiorana
olio extravergine di oliva
sale

Tostate in padella il pangrattato (di grana abbastanza grossa) senza grassi per qualche minuto.
Soffriggete lo spicchio di aglio con la buccia in una padella di grandi dimensioni, velata di olio, con i filetti di acciuga, che si scioglieranno delicatamente.
Lessate al dente gli spaghetti in abbondante acqua bollente salata.
Scolateli direttamente nella padella con il sughetto di acciughe (conservate qualche mestolino di acqua di cottura), eliminate lo spicchio di aglio e saltate tutto unendo un poco di acqua di cottura della pasta.
Spegnete il fuoco, unite 2 cucchiai di prezzemolo tritato, mescolate bene e aggiungete, a piacere, ancora un filo di olio crudo.
Distribuite gli spaghetti nei piatti e completateli, appena prima di servire, con il pangrattato e qualche fogliolina di maggiorana.

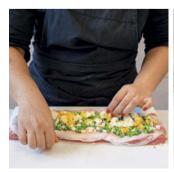
FALSO MAGRO

Impegno Medio
Tempo 1 ora
Senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1,2 kg fesa di vitello
650 g piselli surgelati
250 g Parmigiano Reggiano Dop grattugiato
150 g prosciutto cotto a fette
150 g scamorza – 3 uova sode
olio extravergine di oliva
sale

Chiedete al vostro macellaio di tagliare la fesa in una fetta unica, aprendola ripetutamente a libro.
Tagliate la scamorza a dadini.
Sbollentate i piselli in acqua leggermente salata per 2-3 minuti. Scolateli bene e fateli raffreddare.
Disponete la fesa su un tagliere, battetela leggermente con il batticarne e ungetela di olio.
Distribuite sulla superficie il parmigiano, coprite con la metà delle fette di prosciutto, aggiungete i dadini di scamorza, 150 g di piselli sbollentati, le uova sode tagliate a tocchetti e, per ultime, le fette di prosciutto tenute da parte.
Legate con lo spago a mo' di arrosto.
Ungete il falso magro di olio, salatelo e mettetelo in forno ventilato a 200 °C per circa 40 minuti.

Dopo aver preparato il composto di ricotta, uova, parmigiano grattugiato, sale e pepe, mettetelo a riposare in frigo per 15 minuti, così che si ricompatti un po'. Portate a temperatura l'olio di arachide a circa 180 °C e, aiutandovi con due cucchiai, formate le frittelle direttamente nell'olio. Scolatele quando sono dorate.

Battete con il batticarne la polpa di vitello e farcite come indicato nella ricetta. Arrotolate cercando di stringere bene e poi legate: fate passare lo spago sotto il rotolo, create un anello e annodatelo, quindi tagliate lo spago in eccesso. Ripetete l'operazione creando altri anelli paralleli, fino a legare tutto il rotolo farcito.

Saltate in padella il resto dei piselli con un filo di olio.
Sfornate il falso magro e fatelo riposare coperto con un foglio di alluminio per una decina di minuti.
Eliminate lo spago e tagliatelo a fette. Servite il falso magro con i piselli saltati in padella.

BIANCOMANGIARE AGLI AGRUMI E FRUTTA SECCA

Impegno Facile
Tempo 30 minuti più 6 ore di riposo
Vegetariana senza glutine

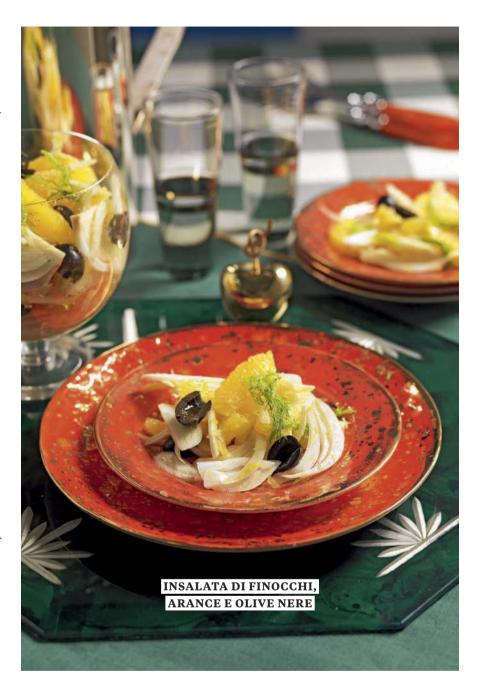
INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- **1 litro latte**
- **200 g zucchero**
- **100 g amido di mais**
- **50 g pistacchi**
- **50 g mandorle**
- **50 g pinoli**
- **1 arancia – 1 limone**

Raccogliete a freddo, in una casseruola, il latte, lo zucchero, e l'amido di mais, mescolate bene con la frusta e portate sul fuoco medio sempre mescolando.
Cuocete per almeno 3 minuti da quando spicca il bollore, continuando a mescolare, poi togliete dal fuoco e versate in 6 stampini da budino (i nostri erano in silicone di circa 8x5 cm).
Lasciate raffreddare in frigo per almeno 6 ore. Potete anche farlo la sera prima così avrà tutta la notte per riposare.
Sformate i piccoli biancomangiare e completateli con pistacchi, mandorle e pinoli tritati grossolanamente, spicchi di arancia tagliati a vivo e scorze di arancia e di limone grattugiate.

INSALATA DI FINOCCHI, ARANCE E OLIVE NERE

EVVIVA IL SURGELATO

La stagionalità dei piselli è breve, ma questi legumi sono così versatili in cucina che si trovano in tantissime ricette regionali anche fuori dal loro periodo «fresco». Raccolti e subito surgelati (-18 °C) mantengono tutte le loro proprietà con l'uso di un solo conservante: il freddo. È questo il vantaggio principale, insieme al fatto che sono già puliti e pronti da cucinare, senza sprechi.

ARIANNA CONSIGLIO
Ventisei anni, catanese, dopo il liceo scientifico studia alla scuola di cucina Alma e intanto comincia a lavorare. Continua la formazione tra il Piemonte (ai ristoranti Guido da Costigliole e Piazza Duomo) e Milano. La tappa decisiva è da Contraste, dove con Matias Perdomo e Simon Press impara a «pensare» il cibo, non solo a prepararlo. Ora è responsabile di Exit Pastificio Urbano a Milano.

C'ERA UNA VOLTA...

CUOCA
SARA FOSCHINI
TESTI
MARINA MIGLIAVACCA

TESTI RICETTE
FEDERICA SOLERA
FOTO
DAVIDE MAESTRI
STYLING
BEATRICE PRADA

La Cucina Italiana *festeggia il suo novantacinquesimo compleanno e mette nel piatto sei pietanze del 1929, ancora attualissime*

La cucina è una finestra sul mondo che cambia. Con l'aiuto di artisti, letterati, intellettuali, nel 1929 prende vita un giornale che da allora accompagna generazioni di italiani ai fornelli. Che anno speciale, il 1929. A febbraio sono stati firmati i Patti Lateranensi e Mussolini è «l'uomo della Provvidenza». Il 24 ottobre c'è stato il famoso e famigerato giovedì nero delle Borse di Wall Street. A Milano sono cominciati i lavori di copertura dei Navigli per permettere ai bolidi veloci del nuovo e dinamico mondo del futurismo di sfrecciare sulle strade in contrapposizione al lento incedere del passatismo. Sempre a Milano in via Montenapoleone, nel prestigioso salotto dei coniugi Notari, sta succedendo qualcosa di importante. Lui, Umberto Notari, è un brillante cinquantenne, di professione giornalista e scrittore. Ha fondato e diretto parecchie riviste e nel 1904 ha scritto un libro scandalo diventato famoso, *Quelle signore*, ambientato in un bordello milanese. Lei, Delia Pavoni Notari, ha una decina d'anni più del marito, cosa insolita a quei tempi. È una imprenditrice e una intellettuale che, come una moderna salonnière in stile contessa Maffei, ospita a casa sua il fior fiore delle menti contemporanee, sensibile agli umori della società. Umberto e Delia sono sposati da quasi trent'anni. Ed è proprio nel loro salotto che sviluppano un'idea di Delia e fondano una nuova rivista, *La Cucina Italiana*, facendo la differenza.

Quello che Delia ha intuito, infatti, è un gran cambiamento delle donne. La Prima guerra mondiale ha costituito uno spartiacque anche nella storia del genere femminile. Mentre i mariti erano al fronte, le italiane hanno scoperto di essere capaci di fare le stesse cose che facevano gli uomini, di organizzarsi la vita, di essere autonome. Una nuova classe borghese si affaccia alla ricerca di un modo di vivere simile a quello delle élite ritenute fino a quel momento superiori. Ma mancano le conoscenze, gli elementi, la divulgazione. È una grande occasione, non soltanto di business, ma soprattutto, nella testa di Delia, di svolgere un'opera meritoria, mettendo il proprio sapere al servizio delle donne disposte ad ascoltare. Il tutto a partire dal tema considerato femminile per eccellenza: la cucina, dal momento che la donna italiana è prima di tutto alma mater, madre che nutre. Nutre il marito, la famiglia, i figli. Ma c'è modo e modo: e la cucina può diventare una finestra aperta sul mondo.

Artisti e letterati, personalità del tempo e notabili arricchiranno le pagine con le loro riflessioni e le loro ricette personali, da Massimo Bontempelli (1878-1960), l'intellettuale del realismo magico, allo scrittore Filippo Tommaso Marinetti (1876-1944). Tra gli altri membri del Comitato di degustazione c'è un po' di tutto: professori, industriali, intellettuali anche ebrei, giornalisti. Personaggi che oggi definiremmo dei vip. Il giornale piace, convince, si diffonde. L'intuizione è stata più che giusta. Tutte le signore ne vogliono una copia e il passaparola funziona. Da 95 anni. Cultura e gastronomia, insomma, un binomio che oggi abbiamo imparato tutti ad apprezzare, ma che allora era rivoluzionario. E la capacità di dare, fin dal primo numero, dei nomi suggestivi alle ricette, titoli che raccontano la storia del Bel Paese.

PASSATELLI DEL DOTTOR BALANZONE

LA MINESTRA CHE PIACE A TUTTI – Ma che buoni i passatelli, che evocano subito l'Emilia Romagna e lo strumento bucato attraverso il quale «passano», prendendo forma e nome. Questi, che Delia propone tra le minestre classiche del primo numero, sono fatti con tutto l'amore che ci mettevano le *azdore*, le energiche donne di casa romagnole, e garantiti dal goloso (e verboso) dottor Balanzone, la maschera più dotta della commedia dell'arte, diventata simbolo di Bologna.

SERENATELLA DI PATATE

MAI DIRE PURÈ – Delia sa bene che la materia prima più versatile che puoi trovare in cucina è la patata, quell'umile tubero che si presta a infinite preparazioni e che in quel momento (*tra gli anni Venti* e *Trenta,* ndr) fa molto approccio autarchico e spartano. In questo caso diventa invece uno scrigno per ospitare una golosa farcitura: carne, uova, sugo, una bontà. Basta stare attenti a non chiamarlo purè, parola che suona pericolosamente straniera...

UNA TRIPPA DA LECCARSI LE DITA

PERFETTA PER LA DIETA – A Milano la trippa si chiama *busecca* (dal tedesco *butze*, interiora) e piaceva così tanto che, anche se pochi lo ricordano, i milanesi erano soprannominati busecconi. Delia ne mette una ricetta nel primo numero, in omaggio alla città natale del suo giornale, apprezzandone le qualità nutritive: questo tipico quinto quarto infatti ha poche calorie e tante proteine, ideale per una dieta ipocalorica.

INTINGOLO DI LESSO ALLA BUONA MOGLIE

IRONIA Q.B. – Un classico di tutti i tempi, la carne bollita «leale», cioè fatta come si deve, da condire anche «mettendo dei fiori di campo a decorare la tavola», come Delia suggerisce, perché la buona cucina è fatta pure di una piacevole apparecchiatura. E ai fornelli, si sa, negli anni Venti e Trenta non ci stavano gli uomini, a meno che non fossero chef del re, come quell'Amedeo Pettini che è una firma di *La Cucina Italiana* fin dalla prima uscita. Quindi, che la buona moglie serva il miglior lesso!

UOVA RIPIENE DI DELIZIA

ANCHE L'OCCHIO VUOLE LA SUA PARTE – Chissà se Delia sapeva che proprio mentre lei pubblicava questa ricetta l'uovo «rete di diamanti», una delle preziosissime opere di Fabergé create per lo zar di Russia e andate perdute, veniva acquistato da un collezionista inglese per 2.400 sterline. Era di giadeite lucente come madreperla, avvolto in una sottile retina intessuta di diamanti rosa. Anche nelle uova ripiene di delizia (che assonanza carina con Delia!) l'occhio vuole la sua parte, nelle simmetrie di disposizione e nelle salse leviganti.

CREMA DI BURRO AL CAFFÈ

AVANTI, SAVOIA(RDO)! – Spugnoso, friabile, con gli angoli smussati, perfetto per imbeversi di bontà, il biscotto savoiardo, grande protagonista gastronomico dei territori che hanno maggiormente subito l'influenza dei Savoia (soprattutto Piemonte e Sardegna, dove lo chiamano *pistoccus*), è la base di tantissime preparazioni culinarie dolci. Quando Delia pubblicava questa ricetta, del resto, l'inno nazionale era la *Marcia reale*, e tale sarebbe rimasto fino all'armistizio del 1943.

ciati ed unite il riso già cotto al dente.

I PASSATELLI
DEL DOTTOR BALANZONE

Prendete 170 gr. di pangrattato, 15 di midollo di bue, 70 di parmigiano grattato, tre uova e un rosso, odore (poco) di noce moscata.

Il midollo schiacciatelo e disfatelo colla lama di un coltello. Serbate un po' di pangrattato per aggiungerlo in caso che l'impasto riuscisse troppo tenero.

Fate un pane piuttosto sodo e passatelo pei buchi di un ferro apposito o nella siringa se non avete il ferro. Ne farete così tanti cilindretti del diametro di circa tre millimetri e lunghi 3 o 4 centimetri. Cuocete in brodo e ne avrete una buona minestra.

PASSATELLI DEL DOTTOR BALANZONE

Impegno Facile
Tempo 45 minuti
più 30 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **120 g pangrattato**
- **120 g Parmigiano Reggiano Dop grattugiato**
- **3 uova – noce moscata**
- **limone – brodo vegetale**
- **sale – pepe**

Rompete le uova in una ciotola, unite il pangrattato, il parmigiano grattugiato, un pizzico di sale, la scorza grattugiata di mezzo limone e un pizzico di noce moscata.
Impastate a mano o nell'impastatrice con il gancio, poi raccogliete l'impasto a palla, copritelo con la pellicola e fatelo riposare per 30 minuti.
Dividete l'impasto in grossi cilindri e schiacciateli con l'attrezzo fatto apposta per i passatelli, costituito da una placca con grossi fori munita di due manici per esercitare la pressione. Se non disponete dell'apposito attrezzo, potete usare lo schiacciapatate a fori grandi.
Rimpastate gli avanzi e schiacciateli di nuovo.
Cuocete i passatelli nel brodo bollente per pochi minuti e serviteli con una macinata di pepe e parmigiano grattugiato.

UNA TRIPPA DA LECCARSI LE DITA

La ricetta è semplice e gustosa:

Tagliare la quantità di trippa, che vi sarà necessaria, in piccoli dadi e gettarla in una padella, con burro fresco, su fuoco assai vivo. Far rinvenire midolle di pane nel burro. Aggiungere aceto, scalogni, e prezzemolo tritati, un po' di mostarda, funghi, sale, pepe. Versare il tutto, quando è cotto, in un piatto ben caldo e bagnare con poca panna, poco più di una cucchiaiata per ogni libbra di trippa.

Volete mangiar la trippa davvero buona? Cuocetela da voi: non la comprate già cotta.

Verdure

SERENATELLA DI PATATE

Prendete delle belle patate grosse ed eguali. Mondatele, fatele cuocere, con discrezione, nell'acqua con sale. Ritiratele, fatevi un buco abbastanza grande, lasciando assai solide le pareti. Empite il vuoto con un tritato composto di carne, di salsiccia, di pane inzuppato nel latte, di burro, rossi d'uovo, prezzemolo sminuzzato, pepe e sale. Se avete del buon sugo, servitevene, se no bagnate con brodo il ripieno e le patate. Fate cuocere lentamente sotto il coperchio sul quale deve arder la brace.

SERENATELLA DI PATATE

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **450 g polpa tritata mista**
- **250 g salsiccia**
- **15 g burro fuso**
- **8 patate medie**
- **4 fette di pane in cassetta senza bordi ammollate nel latte – sugo di arrosto**
- **2 tuorli – prezzemolo**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

Lessate le patate in acqua leggermente salata, facendo attenzione che non si rompano. Lasciatele raffreddare, pelate e scavatele delicatamente lasciando le pareti abbastanza spesse. Spennellate con poco olio, affinché non si ossidino.
Liberate la salsiccia dal budello, mettetela in una bacinella e amalgamatela con la trita, il pane in cassetta già ammollato in poco latte e ben strizzato, i tuorli, 2-3 cucchiai di prezzemolo tritato. Aggiustate di sale e pepe.
Riempite le patate con l'impasto di carne, mettetele in teglia, spennellatele col burro fuso; cuocete per 40-45 minuti in forno statico, a 180°C. Servite le patate calde con il sugo d'arrosto a completare.

UNA TRIPPA DA LECCARSI LE DITA

Impegno Medio
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **400 g trippa lessata**
- **250 g funghi pioppini**
- **160 g panna – aceto**
- **80 g mollica di pane tritata**
- **50 g burro – 1 scalogno piccolo**
- **olio extravergine di oliva**
- **senape – sale – pepe**

INTINGOLO DI LESSO
ALLA BUONA MOGLIE

Mettete in una casseruola mezzo bicchiere d tavola d'olio d'oliva finissimo, funghi freschi secchi rinvenuti nell'acqua tiepida, prezzemolo scalogni ed aglio triti, cipollette, sale, pepe e u limone tagliato in quarti. Bagnate con un po di brodo e lasciate cuocere mezz'ora. Aggiungete il lesso in fette sottili, lasciate bollire quattro o cinque minuti e servite caldissimo.

Mondate con cura i funghi, cuoceteli in padella con 2 cucchiai di olio e lo scalogno a fettine per 10-15 minuti, mescolando di tanto in tanto. Salate, pepate e tenete in caldo.
Sciacquate e asciugate bene la trippa, tagliatela a strisce sottili. Sciogliete il burro a fuoco dolce in una padella antiaderente, alzate la fiamma (media) e friggete la trippa fino a che non sarà dorata e croccante. Scolatela dal burro, asciugate in carta assorbente da cucina, salate. Abbrustolite la mollica di pane sbriciolata nella stessa padella col burro rimasto sul fondo, sfumate con 1 cucchiaio di aceto a fuoco vivace, proseguite la cottura 2-3 minuti e poi spegnete.
Mescolate la panna con 2 cucchiaini di senape, fate addensare in casseruola e a fuoco medio per 3 minuti.
Unite i funghi e la trippa, servite in piatti caldi e completate con le briciole di pane e la salsa senapata. Guarnite con prezzemolo tritato a piacere.

INTINGOLO DI LESSO ALLA BUONA MOGLIE

Impegno Facile
Tempo 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **700 g champignon**
- **580 g cappello del prete lesso**
- **500 g brodo di carne o vegetale**
- **4 cipollotti**
- **1 scalogno**
- **1 limone – 1 spicchio di aglio**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

Mondate i funghi e tagliateli a fettine sottili. Pulite lo scalogno e l'aglio e fate un trito fine, eliminate la guaina esterna dei cipollotti, tritate il verde e tagliate a metà la parte bianca.
Soffriggete il trito di scalogno e aglio in una casseruola con mezzo bicchiere di olio (125 ml) a fuoco dolce per 3-4 minuti, aggiungete i cipollotti, →

sia il trito del verde che i bianchi a metà, gli champignon e il limone tagliato in quarti e privato dei semi. Lasciate appassire i funghi e bagnate col brodo. Abbassate la fiamma e proseguite la cottura per 15 minuti, fino a che non risulterà un intingolo omogeneo e leggermente ispessito.
Tagliate il manzo a fette di 5 mm, unitele all'intingolo nella casseruola e scaldate leggermente per 4-5 minuti. Servite caldo.

UOVA RIPIENE DI DELIZIA

Impegno Facile
Tempo 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 130 g **ricotta**
- 130 g **Parmigiano Reggiano Dop**
- 30 g **burro – 8 uova**
- **sale – pepe**
- **prezzemolo**

PER LA BESCIAMELLA

- 200 g **latte – 20 g burro**
- 20 g **farina – sale – pepe**

Preparate la besciamella: sciogliete il burro in una casseruola su fuoco medio; unite la farina e tostate leggermente, unite il latte, poco alla volta, mescolando con una frusta fino a che non si sarà addensata, salate e pepate. Lasciate raffreddare e tenete da parte, mescolando di tanto in tanto.
Fate rassodare 6 uova, sgusciatele con attenzione. Dividetele a metà ed estraete il tuorlo sodo senza rompere il bianco.
Sbriciolate i tuorli in una bacinella o meglio in un mortaio capiente, unite la ricotta, il burro morbido, il parmigiano, 2 tuorli crudi, formando

... minestra.

UOVA RIPIENE DI DELIZIA

Fate assodare una mezza dozzina di uova: sbucciatele, tagliate una delle estremità per circa un terzo e levando il torlo senza che però l'albume si venga a rompere. Ponete questi torli entro un mortaio, aggiungendovi tre rossi d'uova crudi, acciughe tritate, serpentaria e cipolle pur tritate, un po' di mollica di pane e alquanto pepe. Pestate ogni cosa nel mortaio, poi con quel ripieno colmate il bianco dell'uova e chiudetelo.

Guarnite il fondo della casseruola col rimanente del ripieno, collocatevi entro le uova che aspergerete di burro chiarificato, e fatele cuocere circa un'ora o nel fornello o al forno con brace sul coperchio della casseruola.

Ed ecco anche un altro modo:

Mettete ad assodare un certo numero d'uova. Quando sieno ben assodate, tagliatele nel mezzo: levate i torli con molta cautela, lasciando intatte le due metà vuote di ogni uovo.

Pestate i torli nel mortaio, aggiungendovi burro e eguale quantità di ricotta e parmigiano grattuggiato, poco sale e pepe.

Mettete questo ripieno in una casseruola, dove si metteranno pure altri rossi d'uovo crudi (quattro per esempio, se avete lessato dodici uova) e una sola chiara ben montata: mescolate tutto e quindi fate restringere questo ripieno al fuoco. Poi ne riempirete le metà delle uova sode rimaste vuote: e il ripieno, che vi rimanga lo distenderete sul fondo del vassoio, nel quale disporrete con simmetria le mezze uova ripiene.

In una casseruola mettete un po' di panna o di latte, burro amalgamato con un po' di farina, poco sale e pepe e fate un tantino bollire. Con questa specie di salsa levigate tutte le uova situate nel vassoio, e vi getterete sopra una pioggerella di cacio parmigiano.

Mettete il piatto sul fornello con cenere calda, e sopra, un coperchio con poco fuoco. E, appena il parmigiano abbia preso calore, servite.

POLENTA PASTICC...

una crema, infine 1 albume montato a neve, mescolando delicatamente. Regolate di sale e pepe.
Trasferite il composto in una casseruola e scaldate a fuoco dolcissimo per 2-3 minuti, affinché raggiunga una consistenza morbida e omogenea. Lasciate riposare per 2-3 minuti e poi riempite i bianchi delle uova con la crema e distribuite il disavanzo sul fondo di una pirofila da forno. Adagiate le uova nella pirofila sopra la crema, nappate con la besciamella e cospargete con poco parmigiano.
Cuocete in forno ventilato a 180 °C per 15-18 minuti. Potete servire le uova tiepide o fredde, guarnite con prezzemolo tritato.

CREMA DI BURRO «AL CAFFE'»

Due ettogrammi di burro e altrettanti di zucchero amalgamati molto bene fino a ridurli in panna. Aggiungere quattro torli d'uovo frullati a parte. Poi mischiarli con la panna di zucchero già ottenuta. Aggiungere, versando a piccole dosi, quasi a gocce, due tazzine di caffè freddo ben forte; mescolare il tutto, e la crema è fatta. Si coprano le pareti di uno stampo con savoiardi inzuppati in marsala e cognac. Si riempie quindi con la crema lo stampo medesimo e si mette in ghiaccio per due ore. Quindi si serve.

CREMA DI BURRO AL CAFFÈ

Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 200 g **burro**
- 200 g **zucchero a velo**
- 80 g **tuorlo pastorizzato (4 tuorli)**
- 8-10 **savoiardi**
- 2 **tazzine di caffè ristretto (40 g)**
- **Marsala – Cognac**

Montate i tuorli con 20 g di zucchero per ottenere un composto spumoso, lasciateli da parte e procedete montando con le fruste (velocità media) anche il burro (temperatura ambiente) e lo zucchero rimanente per 3-5 minuti, fino a che non risulterà un composto lucido e soffice. Unite i rossi al burro, sempre con le fruste, ma delicatamente, poi unite il caffè a filo poco alla volta.
Mantenete il composto al fresco, ma senza metterlo in frigo: riempite di acqua e ghiaccio un contenitore capiente e immergetevi la bacinella che contiene la spuma di burro.
Spezzettate i savoiardi e inzuppateli nel Marsala e Cognac. Procedete a strati riempiendo 4 coppette, alternando biscotti e crema. Decorate a piacere con chicchi di caffè. Servite subito.

MANO D'ARTISTA

Delia ne è convinta: ogni salsa vuole la mano di un artista. Di più, come un vero scrittore si riconosce da certe minute eleganze, così il gran cuoco si riconosce dalle sue salse. Le salse, lei lo sa, sono la base della buona cucina e danno carattere a tutto, carne, pesce, verdura. Gli amici che frequentano il suo salotto se le assaporano come un brano di Mozart: «Una buona salsa», diceva un ghiotto, «vi farebbe mangiare un elefante». Epperò...!

SALSA PIU' SEMPLICE

Burro, molto prezzemolo tagliato finissimo, sale e pepe, sugo di limone.

SALSA DI TUTTI

Gettate in una tegliettina una certa quantità di buonissimo aceto, prosciutto e tocchetti, salvia e un po' di zucchero: fate ben riscaldare. Questa salsa è eccellente col lesso.

SALSA VERDE

Tritate minutissimamente con la lunetta, capperi, un'acciuga, poca cipolla e pochissimo aglio. Schiacciate il tutto colla lama di un coltello e mettetelo in salsiera. Aggiungete parecchio prezzemolo, con qualche foglia di basilico e di timo, il tutto trito con qualche peperoncino sott'aceto, ma strizzato. Sciogliete tutto nella salsiera con olio ed agro di limone

Questa salsa essendo fredda, non è da rifarci dentro gli avanzi, ma è di un grande aiuto per far passare i lessi freddi, le uova sode, pesce, ecc.

LA CUCINA ITALIANA

PER CECCHI

IL GUSTO DELLA MAREMMA

Val delle Rose è la tenuta in Maremma di Famiglia Cecchi, dove si producono vini che sono diretta espressione del territorio. A metà degli anni Novanta, per primo, è nato il Morellino di Scansano La Mora, con la sua etichetta di carattere e riconoscibile, ispirata ai cavalli di razza maremmana dal mantello nero cui il vitigno deve il nome. Questo primo vino, che ha avuto un successo tale da far coincidere il nome La Mora con la stessa denominazione del Morellino, si caratterizza per la tipicità, con un tocco di contemporaneità e piacevolezza che lo rende di grande versatilità in tavola. Con la stessa cifra stilistica, nel tempo, La Mora è divenuto un brand declinato in diverse etichette: oltre il Morellino di Scansano, i Maremma Toscana Doc Vermentino, Merlot e Rosato. Novità di pochi mesi, che arricchisce la linea, è il Toscana Igt, da uve sangiovese e merlot, che racconta di una terra solare, fresca, intensa, ma immediata nella sua piacevolezza e riporta ai paesaggi che circondano la Tenuta Val delle Rose con alberi da sughero, vigneti e morbide colline.

Tenuta Val delle Rose è tra le principali wine destination della Maremma: il percorso di visita comprende le vigne condotte in regime biologico, il giardino aromatico, l'orto e la moderna cantina interrata che custodisce 400 barrique. Il nuovo Toscana Igt La Mora è un mix di sangiovese e merlot che si abbina a primi piatti con sughi di carne, pollo e arrosto, ma anche a ricette vegetariane come la zuppa di legumi.

CECCHI.NET

La vista mozzafiato dal ristorante Da Aurelio al Passo Giau (Cortina D'Ampezzo).

CON GUSTO, AD ALTA QUOTA

FOTO JACOPO SALVI

Da Nord a Sud gli indirizzi scelti per voi da tutta la redazione di La Cucina Italiana, *per mangiare deliziosamente in vetta, nei boschi o sulle piste da sci. Rifugi, malghe e ristoranti perfetti per assaporare la stagione invernale. Tra menù e cantine spettacolari quanto il panorama*

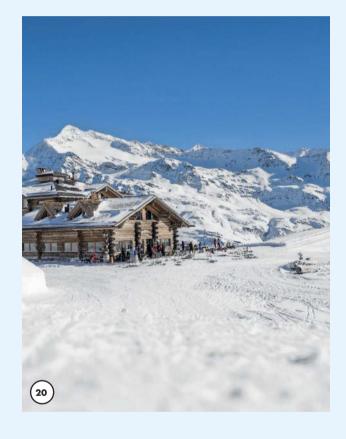
A CURA DI **MAURIZIO BERTERA** E **SARA TIENI**

PIEMONTE

1. Albergo Capanne di Cosola (Cabella Ligure, Alta Val Borbera, AL)
Il luogo: sugli Appennini liguri, all'incrocio delle quattro regioni confinanti: Piemonte, Emilia Romagna, Lombardia, Liguria.
La cucina: basata sulla stagionalità e sulle eccellenze locali, come il Montebore e le fagiolane della Val Borbera.
Da provare: la carne (gli animali sono allevati al pascolo) con le patate Quarantine.
Il plus: è la prima tappa della Via del Sale che collega Varzi a Camogli. *capannedicosola.it*

2. Reis Cibo Libero (Chiot Martin di Busca, CN)
Il luogo: in una suggestiva borgata della Val Varaita.
La cucina: raffinata ma locale. Lo chef Juri Chiotti non ha perso il talento che a venticinque anni lo aveva portato nelle cucine stellate.
Da provare: il menù Radici, otto portate a sorpresa, di grande livello.
reisagriturismo.com

3. Rifugio della Pace (Colle della Maddalena, CN)
Il luogo: a 2.000 metri, sul confine con la Francia. Era infatti un antico posto di dogana. **La cucina:** regionale, di montagna con la polenta che accompagna carne e funghi, e splendidi taglieri di salumi e formaggi. **Da provare:** il pane e le focacce fatte in casa.
Il plus: ideale punto di partenza per escursioni nel Parco nazionale del Mercantour. *rifugivallestura.it*

4. The White House (Frabosa Sottana, CN)
Il luogo: a Pratonevoso, 1.500 metri, nel comprensorio Mondolé Ski, il più soleggiato dell'arco alpino.
La cucina: prevalentemente di carne, con la griglia in primo piano. Ma ci sono anche tutti i classici del territorio.
Da provare: gli hamburger, accompagnati da birre artigianali.
La curiosità: è uno dei posti più amati di quella che in Piemonte chiamano la «Sestriere del Cuneese».
FB @whitehousepratonevoso

20

5. Chalet Morel 1856 (Limone Piemonte, CN)
Il luogo: isolato tra le montagne di Limonetto e Limone, si affaccia su un panorama mozzafiato.
La cucina: i piatti della tradizione italiana, sia di mare che di terra, in base alla disponibilità del mercato, nonché il pesce fresco e la carne cotta sulla griglia a vista.
Da provare: la fonduta di fontina servita con crostini, pan brioche e patate. **Il plus:** sette camere molto confortevoli, con una piccola spa annessa, rara a 1.586 metri.
chaletmorel.it

6. Baita Pian Croesio (Moreno Paesana, CN)
Il luogo: a 1.530 metri, nel comprensorio di Pian Muné.
La cucina: quella piemontese di montagna. Quindi flan di zucchine, gnocchi alla toma, trota in carpione e bunet.
Da provare: il menù Polenta è la perfetta espressione della cucina locale.
La curiosità: per raggiungere la baita a 1.890 metri, si prende la seggiovia.
pianmune.it/baita.php

7. Meira Garneri (Sampeyre, CN)
Il luogo: nell'incantevole conca di Sant'Anna di Sampeyre a 1.850 metri.
La cucina: quella che esalta la tradizione. Vedi la polenta concia o con selvaggina, i formaggi locali e i dolci, sempre della casa. **Da provare:** i ravioles di Sampeyre, che in realtà sono gnocchi con un impasto a base di patate lesse e formaggio locale.
Il plus: il percorso benessere nella struttura, che ha anche nove camere. *meiragarneri.com*

8. Ristorante Naskira (Sauze D'Oulx, TO)
Il luogo: nei boschi incantati della Val di Susa, uno chalet suggestivo e caldo dal fascino antico, che prende il nome della stella più luminosa della costellazione del Capricorno, a ridosso del comprensorio sciistico Vialattea, il più grande delle Alpi occidentali.
La cucina: piatti tradizionali ma preparati con grande cura.
Da provare: la fonduta di Casa Savoia preparata secondo un'antica ricetta del 1854.
chaletilcapricorno.it

VALLE D'AOSTA

9. Chalet Etoile (Breuil-Cervinia, AO)
Il luogo: a 2.750 metri sull'Altopiano Rosà, ai piedi del Cervino.
La cucina: il ristorante fondato

FOTO ALEX MOLING

da Cesare Frassy è oggi gestito anche dalla moglie svedese Ulla e dai figli Caroline e Kalle. Le influenze nordiche si sentono anche nel menù, di base valdostano. **Da provare:** i piatti più originali come la tempura di renna e i ravioli al granchio reale norvegese. **La curiosità:** nel 2024 festeggia il primo mezzo secolo di attività. *chaletetoile.it*

10. Ristorante Rocce Nere
(Breuil-Cervinia, AO)
Il luogo: moderna struttura geometrica a Plan Maison, a due passi dalla funivia, offre una gran vista sul Cervino e sulle altre vette sempre innevate. **La cucina:** cucina valdostana gourmet, ma anche pizza e crudi di pesce. **Da provare:** la polenta concia, macinata a pietra, con la cannella. **La curiosità:** è sul tragitto del Matterhorn Alpine Crossing, la funivia che da Breuil-Cervinia passa per la stazione più alta del mondo prima di proseguire fino a Zermatt. *roccenerecervinia.com*

11. La Chèvre Heureuse
(Località Champremier, Saint Marcel, AO)
Il luogo: in un'antica stalla ristrutturata. Si mangia nella cantina sotto la volta in pietra. Si arriva solo sugli sci o sulle ciaspole. **La cucina:** tradizionale rivisitata, con abbinamenti insoliti e interessanti. **Da provare:** i taglieri di formaggi e salumi e il pane prodotti dai giovani proprietari, la fonduta chevrette e gli sfilacci di capra col cavolo rosso. *lachevreheureuse.it*

12. La Chaumière
(Courmayeur, AO)
Il luogo: due passi da Plan Checrouit. **La cucina:** tante zuppe, come quella di cipolle gratinata con pane nero, la polenta in tante versioni. **Da provare:** il galletto arrosto con gli aromi di montagna. **Il plus:** ha una doppia anima, con il ristorante gourmet al piano di sotto e il bistrot, più informale, al piano superiore. *lachaumiere.it*

13. Maison Vieille,
(Courmayeur, AO)
Il luogo: a 1.956 metri, in una piccola e assolata vallata, sopra la cittadina. **La cucina:** eclettica, con piatti locali e italiani. Polenta e salsicce protagoniste in varie proposte, insieme a qualche pizza. **Da provare:** il tomino caldo con la mocetta, accompagnato dalla focaccia fatta in casa. **Il plus:** è specializzato in menù per gruppi di minimo venti persone, con sei proposte ad hoc. *maisonvieille.com*

14. Meraviglioso del Super G,
(Courmayeur AO)
Il luogo: un rifugio contemporaneo a 1.800 metri, a due passi dalle piste e con vista sul Monte Bianco. **La cucina:** quella creativa, raffinata e italianissima, di Andrea Berton che ha creato il format. Non mancano un paio di pizze e una serie di piatti da condividere in apertura. **Da provare:** gli spaghetti alla chitarra all'uovo con emulsione di ricci di mare. **Il plus:** la musica ogni giorno, a partire dall'après-ski, dalle 15 alle 18. *lovesuperg.com*

15. Pré de Pascal
(Courmayeur, AO)
Il luogo: nel cuore della Val Veny, a 1.912 metri. **La cucina:** un locale ad alto tasso di golosità: zuppe, risotti, costoletta alla valdostana, dolci della casa. **Da provare:** tutte le proposte a base di funghi. **Il plus:** uno dei rifugi con la migliore accoglienza a Courmayeur, a prezzi competitivi. *predepascal.com*

16. Lo Riondet
(La Thuile, AO)
Il luogo: da oltre mezzo secolo domina la valle sulla Strada Statale 26, sopra la cittadina. **La cucina:** menù ricco e articolato che guarda a 360 gradi, ma è evidente che la marcia in più arriva dalla tradizione valdostana, con la polenta in tante interpretazioni. **Da provare:** la (mitica) pasta fresca all'uovo con ragù di selvaggina. **Il plus:** una grande cantina che permette di bere Champagne favolosi a 1.850 metri di altitudine. *loriondet.it*

58

17. Hotel Ristorante Lavachey
(Lavachey, Courmayeur AO)
Il luogo: nel mezzo della Val Ferret, ai piedi del Monte Bianco. **La cucina:** semplice e genuina. La polenta cuoce lentamente sul paiolo di rame. **Da provare:** la polenta con le castagne e le verdure stufate; le castagne sciroppate con la panna montata sono divine. **La curiosità**: perfetto in inverno perché è in cima alla valle, al culmine dell'anello di fondo e alla partenza di parecchie passeggiate. *lavachey.com*

18. Société Anonyme de Consommation
(Pila, Gressan)
Il luogo: tra i boschi e le piste, vista panoramica sulla valle e sulle Grandes Jorasses. **La cucina:** cucina tradizionale in generose ma eleganti porzioni. **Da provare:** la polenta, cucinata su stufa a legna, brossa, toma di Gressoney e fontina e il burger di Fassona con Bleu d'Aoste. **La curiosità:** in inverno il ristorante si raggiunge esclusivamente con gli sci, a pranzo, e con il gatto delle nevi per cena. *ristorantesociete.it*

19. Le Village de Thumel 1879
(Rhêmes-Notre-Dame, AO)
La posizione: siamo nell'antico villaggio di Rhêmes, a bordo di un bosco. **La cucina:** tradizionale valdostana, abbondante rustica; il proprietario Giuseppe è accogliente. **Da provare:** il brasato con la polenta. **La curiosità:** l'antica cucina con forno del 1700 in pietra restaurata dove cuociono il maialino, ma anche pane e brasati. *lesrefuges.it*

LOMBARDIA

20. Rifugio Sunny Valley Kelo Mountain Lodge
(Bormio, SO)
La posizione: a 2.700 metri, è un luogo magico nella soleggiata Valle dell'Alpe, tra Santa Caterina Valfurva e la cima del Monte Sobretta. **La cucina:** quella contemporanea e ricercata del giovane executive chef Tommaso Bonseri Capitani, basata su ingredienti locali di alta qualità. **Da provare:** la selezione di carni alla griglia e la loro tartare. **La curiosità:** il lodge è costruito interamente con pietra locale e abeti di origine lappone. *sunnyvalley.it*

21. Rifugio Motta
(Chiesa in Valmalenco, SO)
Il luogo: a 2.236 metri, nel cuore della Valmalenco. **La cucina:** espressione pura del territorio, il menù è famoso per i primi come le tagliatelle e i pizzoccheri. →

Da provare: gli gnocchi al cucchiaio, ma non sono quello che pensate...
La curiosità: dispone di camere ed è un punto di partenza ideale per le escursioni.
rifugiomotta.blogspot.com

22. Rifugio Zoia
(Lanzada, SO)
Il luogo: a Campo Moro, 2.021 metri, nel mezzo della natura.
La cucina: pizzoccheri, costine, taroz (patate, fagiolini, formaggio fuso), funghi trifolati. Torte e crostate sono della casa.
Da provare: i formaggi e i salumi, ricercati con molta cura dai titolari.
La curiosità: una cantina interessante, che dà spazio ai piccoli produttori della valle.
rifugiozoia.it

23. Acquarela
(Madesimo, SO)
Il luogo: nel cuore dell'Alpe Groppera. A fianco del rifugio vero e proprio, c'è una sorta di piccolo circo con le vetrate.
La cucina: locale, eseguita con grande maestria.
Da provare: ci sono una dozzina di panini, decisamente ben fatti.
La curiosità: è il punto di partenza e arrivo per chi vuole provare un'esperienza di eliski.
acquarelamadesimo.it

24. Cantinone
(Madesimo, SO)
Il luogo: un ristorante suggestivo, con tanto di stella Michelin, all'interno di un hotel a 1.600 metri di altitudine.
La cucina: lo chef-patron Stefano Masanti ha la capacità di esprimere al meglio ogni prodotto del territorio.
Da provare: per i neofiti, il menù Viaggio in Valchiavenna è assolutamente consigliabile.
La curiosità: si possono degustare (e acquistare) le fantastiche bresaole fatte in casa da Stefano Masanti.
ristorantecantinone.com

25. Mai Tardi
(Madesimo, SO)
Il luogo: a 1.800 metri, domina da quarant'anni Madesimo, nel territorio degli Andossi.
La cucina: valtellinese pura con tutto il repertorio: dagli, gnocchetti della Valchiavenna alla polenta taragna con cura per le materie prime biologiche.
Da provare: le torte.
La curiosità: belle camere, in stile moderno, e un servizio di motoslitta per gli ospiti. *maitardi.com*

26. Osteria Pietra Rossa
(Passo di Gavia, BS)
Il luogo: è una locanda ai piedi del Passo di Gavia, in località Sant'Apollonia, all'imbocco dell'incantevole valletta delle Messi.
La cucina: tradizionale, basata su antiche ricette di famiglia.
Da provare: sicuramente i loro pizzoccheri e i casoncelli ripieni di erbette. *osteriapietrarossa.it*

27. Rifugio Forni
(Santa Caterina Valfurva, SO)
Il luogo: nel cuore del Parco nazionale dello Stelvio, nella Valle dei Forni.
La cucina: autentiche specialità valtellinesi, come la polenta taragna con i funghi o gli sciatt, a un prezzo ragionevole.
Da provare: chiudete con il loro fantastico bombardino con panna.
La curiosità: la bella terrazza in legno vista Alpi. *forni2000.com*

VENETO

28. Masi Wine Bar al Drusciè
(Cortina d'Ampezzo, BL)
Il luogo: in posizione strategica e panoramica nel comprensorio di Tofana Freccia nel Cielo, a 1.778 metri.
La cucina: menù stagionali per raccontare le tradizioni del Veneto, dalle Dolomiti ampezzane fino alla Valpolicella.
Da provare: il risotto all'Amarone Costasera.
Il plus: una cantina d'eccellenza, con una cinquantina di etichette anche preziose.
masi.it

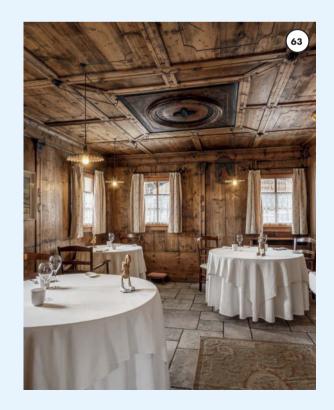
29. Rifugio Angelo Dibona
(Cortina d'Ampezzo, BL)
Il luogo: si trova ai piedi del crestone meridionale della Tofana de Mezo, a 2.083 m.
La cucina: semplice, golosa, a cavallo tra i classici italiani e i piatti del territorio, talvolta rivisti. La carne resta protagonista.
Da provare: i tagliolini al mirtillo, mascarpone e speck.
La curiosità: intitolato al grande scalatore cortinese, è gestito dai nipoti.
rifugiopomedescortina.com

30. Rifugio Averau
(Cortina d'Ampezzo, BL)
Il luogo: fondato da una delle grandi famiglie cortinesi, i Siorpaes, domina Forcella Nuvolau a 2.413 metri di altitudine.
La cucina: quella tradizionale ladina, dai primi fatti in casa ai piatti di selvaggina, ai tipici dessert come la torta di Prosecco e amaretti.
Da provare: sulla griglia a legna si cucinano carni provenienti da tutto il mondo. Una delizia.
Il plus: il grande tavolo centrale, chiamato Stammtisch, simbolo di massima convivialità.
rifugioaverau.it

31. Rifugio Lagazuoi
(Cortina d'Ampezzo, BL)
Il luogo: si trova sulla vetta sul Monte Lagazuoi, sopra il Passo Falzarego, a metà strada tra Cortina d'Ampezzo e la Val Badia.
La cucina: zuppe, primi golosi, selvaggina e grande attenzione alla polenta come alle patate, servite non solo in accompagnamento.
Da provare: il tris di canederli rispettivamente con speck, spinaci e rape rosse, al burro fuso e cavolo cappuccio.
Il plus: è il rifugio a quota più elevata (2.752 metri) e il più capiente di Cortina d'Ampezzo.
rifugiolagazuoi.com

32. Rifugio Scoiattoli
(Cortina d'Ampezzo, BL)
Il luogo: a 2.555 metri con vista spettacolare sulle Cinque Torri.
La cucina: piatti tradizionali con tanta carne e una ricca proposta di polenta in accompagnamento.
Da provare: le Violette ai sapori di bosco, una pasta fatta in casa aromatizzata con mirtilli.
Il plus: punto base per gli arrampicatori che si cimentano nella famosa palestra di roccia delle Cinque Torri.
rifugioscoiattoli.it

33. Rifugio Pomedes
(Colle Santa Lucia, BL)
Il luogo: a 2.303 metri nelle Tofane, il massiccio più maestoso della Conca Ampezzana.
La cucina: tradizionale con brio. Taglieri di salumi e formaggi tirolesi, casunziei alle rape rosse, saccottini alle erbe di montagna.
Da provare: il gulash di manzo, all'altezza della fama.
La curiosità: il rifugio fu realizzato nel 1956 ai piedi della seggiovia che portava in quota i discesisti delle Olimpiadi invernali.
rifugiopomedescortina.com

34. Berghotel Passo Giau
(Cortina d'Ampezzo, BL)
Il luogo: in cima al Passo Giau con vista sulle Tre Cime di Lavaredo

e sulla Marmolada.
La cucina: ladina, con un'ottima selezione di vini locali.
Da provare: la selvaggina.
La curiosità: tante le escursioni invernali da fare nei dintorni, come il Giro della Grande Guerra con 80 km di circuito sciistico.
passogiau.it

35. Da Aurelio
(Colle Santa Lucia, BL)
Il luogo: a 2.175 metri, davanti a prati e boschi incantevoli.
La cucina: ricca di erbe selvatiche e fiori edibili che i cuochi raccolgono con frequenza. Fantastica l'offerta di carne ma anche baccalà e salmerino.
Da provare: il menù degustazione a quattro portate merita il viaggio.
Il plus: sia all'interno, sia in terrazza, il panorama è memorabile. Spazia dalla Ra Gusela all'Averau, dalla Marmolada al Sella.
da-aurelio.it

36. Rifugio Senes
(San Vito di Cadore, BL)
Il luogo: un rifugio tradizionale con un'ampia terrazza, vicinissimo a Cortina. In inverno si sale con le ciaspole o gli sci da alpinismo.
La cucina: tradizionale della valle, con un tocco contemporaneo.
Da provare: gli gnocchi alla cadorina con ricotta salata e semi di papavero.
ristorantesenes.it

TRENTINO ALTO ADIGE

37. La Roda
(Andalo, TN)
Il luogo: sulla cima della Paganella, a 2.125 metri di altitudine.
La cucina: trentina e molto curata, con totale rispetto della stagionalità. Pane, dolci, paste sono frutto della casa. Dai salumi allo strudel è tutto buono.
Da provare: la carne salada è fantastica.
Il plus: i titolari producono una serie di vini. Assaggiate il loro Metodo Classico, non resterete delusi.
laroda.it

38. Malga Gostner
(Castelrotto, BZ)
Il luogo: una classica malga semi nascosta sull'Alpe di Siusi, a 1.930 metri d'altezza, poco sopra Ortisei.
La cucina: quella raffinata di Franz Mulser, chef altoatesino, che ha rilevato la malga del padre.
Da provare: gli Schlutzkrapfen alla farina di carrube ripieni di formaggio d'alpeggio e la zuppa di fieno con quindici erbe.
Il plus: dal caseificio di famiglia arrivano diverse qualità di yogurt e formaggi,come quello speziato ai fiori. *aussergost.com*

39. Rifugio Col Alt
(Corvara di Badia, BZ)
Il luogo: a 2.000 metri, direttamente sulle piste da sci, raggiungibile in quattro minuti di cabinovia partendo dal centro di Corvara.
La cucina: lo chef Enrico Vespani, allievo di Norbert Niederkofler, ha una mano felice nell'interpretare i prodotti del territorio.
Da provare: gli strepitosi ravioli di coda di bue con piselli alla menta. **Il plus:** carta dei vini degna di uno stellato, con una sorprendente sezione di bollicine tra Italia e Francia.
rifugiocolalt.it

40. Rifugio Baita Tonda
(Folgaria, TN)
Il luogo: unico rifugio alpino dalla forma rotonda, sul Dosso della Marinella. Progettato con un caminetto centrale nel 1948.
La cucina: dai panini al self service, di giorno, regna l'eclletticità. A cena, (si arriva con il gatto delle nevi), le proposte sono di stampo trentino.
Da provare: le tagliatelle di segale fatte in casa con porri e speck, al profumo di mugo. **La curiosità:** chi decide di trascorrere la notte qui, a 1.603 metri, scoprirà che è rotonda persino la stanza che ospita dieci letti. *rifugiobaitatonda.it*

41. Ütia Bioch
(La Villa, BZ)
Il luogo: una baita moderna in cima alla seggiovia Bioch, a 2.079 metri, nel cuore dell'Alta Badia.
La cucina: espressione di quella ladina, attraverso tanti piatti di livello dall'antipasto al dolce. In alternativa, una valida sezione di carni alla griglia.
Da provare: i golosi tortelli ripieni con paté di speck e ricotta di bufala su fondo di fagioli risina e aceto balsamico. **Il plus:** dalla ricchissima cantina, con circa 1.200 etichette, nasce la scelta di proporre anche eccellenti abbinamenti con i piatti.
bioch.it

18

42. Chalet Spinale
(Madonna di Campiglio, TN)
Il luogo: a sei minuti dal centro, con la cabinovia dello Spinale si raggiunge quota 2.100 metri.
La cucina: buoni piatti italiani e trentini.
Da provare: l'hamburger di manzo con cipolla, pomodoro, Trentingrana e crauti.
La curiosità: è un rifugio molto vivace, con eventi serali, in occasione dei quali apre la cabinovia. *chaletspinale.com*

43. In Alto
(Madonna di Campiglio, TN)
Il luogo: davanti alla stazione a monte della funivia Col Margherita, 2.514 metri.
La cucina: l'esperto Alfio Ghezzi, trentino doc, ha una capacità notevole di raccontare le Dolomiti.
Da provare: il menù Passeggiando in montagna, ricco di sorprese.
Il plus: l'aria del Col Margherita è una delle più pure al mondo. Parola degli scienziati che vi fanno ricerche. *inaltocolmargherita.it*

44. Capanna Presena
(Passo del Tonale, TN)
Il luogo: un posto rustico sopra il Passo del Tonale, a ben 2.753 metri, ai piedi del Ghiacciaio Presena.
La cucina: piatti trentini e valtellinesi. Nel menù ci sono a rotazione cinque specialità stagionali del territorio, con molti prodotti con marchi Dop e Igp, biologici e presidi Slow Food.
Da provare: le paste con ragù di selvaggina.
La curiosità: è nata nel 1965 come Capanna Soldà, perché appunto era una semplice capanna pensata per gli sciatori, isolata e con pochissimi comfort.
capannapresena.com

45. Mythe Pejo 3000
(Peio, TN)
Il luogo: il rifugio è stato inaugurato da poco e si presenta come una struttura moderna e sostenibile, a 2.970 metri, vicino alla stazione di monte della funivia di Pejo 3000.
La cucina: pensato per una colazione o un pranzo equilibrato, con buona attenzione al territorio.
Da provare: l'abbinata tra uno dei panini della casa e una delle birre artigianali della factory Pejo.
Il plus: segue la filosofia plastic free adottata dal comprensorio: qui, dal 2019, plastiche monouso e bottiglie in pet sono state messe al bando.
FB @mythepejo

46. Rifugio Doss del Sabion
(Pinzolo, TN)
Il luogo: si arriva appena sbucati dal nuovo impianto da Prà Rodònt alla vetta del Doss, a 2.100 metri.
La cucina: eclettica, ma con una valida attenzione a quella trentina. Ci sono bar, ristorante à la carte, self service e pure un grill. →

Da provare: il Big Doss, un panino extralarge farcito con salamella, peperoni, cipolle e tanta salsa.
Il plus: il panorama a 360° sulle Dolomiti di Brenta.
campigliodolomiti.it

47. In Treska
(Predazzo, TN)

Il luogo: un ristorante panoramico, a 2.200 metri, nel cuore dello Ski Center Latemar e all'arrivo della seggiovia Tresca a Pampeago.
La cucina: famoso per la carne alla brace, dalla scottata di cervo alle costate, con ottima selezione di frollature e tagli pregiati.
Da provare: il brodo di carne dry aged, gnocchi di midollo, crescione.
Il plus: i vini trentini, gin e drink per aperitivi «lunghissimi», come amano dire i titolari.
intreska.it

48. Jora Mountain Dining
(San Candido, BZ)

Il luogo: a 1.325 metri, nel Parco naturale Tre Cime nelle Dolomiti, Patrimonio dell'Umanità Unesco.
La cucina: Markus Holzer, che guida il rifugio con la famiglia, è uno dei più popolari cuochi tirolesi e si diverte sui classici del territorio.
Da provare: i canederli della casa e la cheesecake con ricotta di capra, rabarbaro e lamponi.
Il plus: serate speciali a tema, con menù da quattro o sei portate.
jora.it

49. Rifugio Scotoni
(San Cassiano, BZ)

Il luogo: in Alta Badia a quasi 2.000 metri, con una gran vista sulle Dolomiti, soprattutto dalla terrazza in legno.
La cucina: specialità tirolesi e carne alla brace; la cantina è molto ricca (400 etichette).
Da provare: la fiorentina e la grigliata mista.
La curiosità: d'inverno si raggiunge scendendo con gli sci da Lagazuoi; ci sono anche sauna e idromassaggio.
scotoni.it

50. Baita Daniel
(Santa Cristina Valgardena, BZ)

Il luogo: una baita classica a 2.240 metri, nel cuore dell'Alpe di Seceda.
La cucina: semplice, intensa con le minestre e le paste, non solo tipiche, in pole position. Validi anche i taglieri di salumi e formaggi.
Da provare: la rosticciata tirolese con insalata di crauti e speck.
Il plus: più volte alla settimana c'è musica tirolese dal vivo per fare quattro salti sulla grande terrazza.
seceda.cc

51. Baita Checco
(San Giovanni di Fassa, TN)

Il luogo: una certezza a 2.000 metri, nella Conca del Ciampedie da quasi 50 anni, quando era un fienile trasformato dalla famiglia Trottner.
La cucina: ladina, con qualche tocco innovativo. Polenta, carni e funghi dominano il menù che punta al km zero.
Da provare: i canederli, in particolare nella ricetta con salsiccia, crema allo zafferano e sambuco.
La curiosità: la baita ha una piccola bottega dove comprare anche giardiniere, marmellate, mostarde e strudel.
baitachecco.com

52. Rifugio Fanes
(San Vigilio di Marebbe, BZ)

Il luogo: una bella baita in legno, piena di cimeli e vecchie foto, nel bel mezzo del Parco Fanes-Sennes-Braies, sopra San Vigilio di Marebbe.
La cucina: quella ladina, con vari tipi di canederli e dei dolci davvero squisiti.
Da provare: il graukäse e le loro ottime grappe.
La curiosità: d'inverno si raggiunge con gli sci, le ciaspole o il gatto delle nevi. E si scende, perché no, con lo slittino.
rifugiofanes.com

53. Rifugio Sennes
(San Vigilio di Marebbe, BZ)

Il luogo: nel Parco Naturale Fanes-Senes-Braie, a 2.126 metri.
La cucina: semplice con tanto rispetto per i piatti tirolesi, ricca di carne e ricette a base di polenta.
Da provare: le penne *alla Sennes* con pomodoro, olive e panna.
Il plus: ben 60 le camere, con vista su alcune tra le più belle vette dolomitiche: Croda Rossa, Cristallo, Sorapis e Tofana.
sennes.com

54. Rifugio Bella Vista
(Schnalstal, Val Senales, BZ)

Il luogo: sulle piste da sci, al confine con l'Austria, dove è stata ritrovata la famosissima mummia Ötzi, 5.300 anni, oggi conservata al Museo Archeologico dell'Alto Adige.
La cucina: quella tipica della montagna, nel rispetto della stagione.
Da provare: canederli, agnello arrosto di Senales.
Il plus: le camere doppie e la camerata con i letti a quadretti bianchi e rossi, ma anche gli iglù e la casetta doganale per un'esperienza nel silenzio assoluto.
La curiosità: hanno la sauna e un nuovo spazio minimalista con una parete vetrata che guarda le montagne intorno.
schoeneaussicht.it

55. Rifugio Emilio Comici
(Selva di Val Gardena, BZ)

Il luogo: situato a 2.153 metri ai piedi della parete principale del Sassolungo, vicino al Piz Sella.
Tipo di cucina: in inverno è noto anche per la sua cucina di pesce, in estate per i sapori degli alpeggi e dell'orto coltivato dai proprietari.
Da provare: le originali fette di canederli con speck altoatesino e vinaigrette alle erbe.
Il plus: ambiente frizzante dove l'aperitivo è davvero un'arte.
rifugiocomici.com

56. Hahnspielhütte
(Sesto, BZ)

Il luogo: un accogliente e confortevole rifugio a 2.200 metri, in servizio dal 1959, il Gallo Cedrone (traduzione del nome ladino) è il più antico in zona.
Tipo di cucina: del territorio, senza punti deboli e accompagnata da buoni vini.
Da provare: i piatti a base di polenta: con funghi, cervo, formaggio. In chiusura, obbligatorio un bombardino con panna.
Il plus: c'è una sola camera per due-tre persone: il massimo del romanticismo.
hahnspielhuette.com

57. Rifugio Fuciade
(Passo San Pellegrino Soraga, TN)

Il luogo: un maso, con deliziose camere, adagiato nella splendida conca di Fuciade, circondato dalla maestosa catena del Costabella, con vista sulle Pale di San Martino.
Tipo di cucina: alta cucina di tradizione ladina e trentina con accenti mediterranei e una cantina di oltre 600 etichette.
Da provare: la piccola pasticceria proveniente dal laboratorio interno.
La curiosità: in inverno si raggiunge in slitta o con il gatto delle nevi.
fuciade.com

58. AlpiNN
(Plan de Corones, Brunico)
Il luogo: in cima a Plan de Corones a oltre 2.000 metri, si arriva in funivia da Riscone. D'inverno si cammina per circa 150 metri o sugli sci per arrivare alla spettacolare struttura con maxi vetrate aperte sulla valle.
La cucina: si assapora la filosofia etica dello chef Norbert Niederkofler che qui porta la sua filosofia *Cook the Mountain*. che punta su stagionalità e zero scarti. **Da provare:** il menù al buio di quattro portate.
Il plus: pacchetti scontati per gli under 35. *alpinn.it*

59. Lärchenhütte
(Sesto, BZ)
Il luogo: in italiano è il Rifugio Larice, in mezzo ai prati tra Sesto, il paese delle Tre Cime, e il Monte Elmo, a 1.850 metri.
La cucina: il menù è all'insegna delle tradizioni pusteresi e sudtirolesi, dalla merenda di salumi e formaggi al tipico Kaiserschmarrn con mirtilli rossi.
Da provare: i canederli con gulasch, golosissimi.
Il plus: l'eccellente grappa al larice preparata dalla proprietaria *laerchenhuette.eu*

60. Mountain Chalet Stern
(Vipiteno, BZ)
Il luogo: un quattro stelle sul Monte Cavallo, a 1.946 metri. La vista è incredibile, con lo sguardo che spazia dalle Alpi austriache alle Dolomiti.
La cucina: basata sulla tradizione con un'ampia scelta di prodotti fatti in casa e di erbe raccolte nell'orto.
Da provare: i piatti della serata tirolese come i Weisswurst (salsicce bianche bavaresi).
Il plus: è vicino a uno dei più lunghi (10 km) tracciati da slittino dell'Alto Adige, aperto anche di sera. *stern.one*

FRIULI VENEZIA GIULIA

61. Rifugio Vallata
(Barcis, PN)
Il luogo: il nome dice tutto, si trova nel cuore nella Valcellina, con il bellissimo lago artificiale di Barcis a fare da sfondo.
La cucina: tradizionale, arricchita, a seconda della stagione, da fiori, frutti e radici presenti nel bosco e nel sottobosco.
Da provare: la Petuccia, un salume antico a base di carne di pecora macinata, aromatizzata con semi di finocchio selvatico e affumicata.
La curiosità: dal rifugio si arriva alla forra del Cellina, il canyon più grande del Friuli e uno dei più suggestivi in Italia. *rifugiovallata.it*

62. Rifugio Marinelli
(Paluzza, UD)
Il luogo: sorge a quota 2.122 metri, immerso nel verde della Carnia e alle pendici del Monte Coglians. È il rifugio più alto del Friuli Venezia Giulia.
La cucina: sostanzialmente carnica, con qualche rivisitazione.
Da provare: l'originale (e goloso) orzotto asparagi e gorgonzola.
Il plus: costruito nel 1901 dal geografo Giovanni Marinelli, è stato ristrutturato completamente un secolo dopo. *rifugiomarinelli.com*

63. Laite
(Sappada, UD)
Il luogo: due magnifiche stube in legno del XVII e XVIII secolo, all'interno di una tipica casa di montagna, vicino alle piste più basse.
La cucina: Fabrizia Meroi è una delle più brave cuoche italiane, premiata con una stella Michelin.
Da provare: la pasta di farro, uva fragola e Saurnschotte, un formaggio fresco locale presidio Slow Food.
Il plus: carta dei vini straordinaria, con una proposta eccellente anche al bicchiere. *ristorantelaite.com*

64. Mondschein
(Sappada, UD)
Il luogo: un accogliente ristorante, con tanto legno, nella borgata Palù, che è la più antica di Sappada.
La cucina: dolomitica, con ampia presenza di carne, e sempre con un tocco d'autore.
Da provare: l'uovo cotto a 65° con champignon, guanciale croccante ed emulsione di formaggio Saurnschotte.
Il plus: il kaveau, ovvero un salottino con tavolone in legno di rovere e pelle, per otto persone. *ristorantemondschein.it*

65. Rifugio Zacchi
(Tarvisio, UD)
Il luogo: siamo a 1.380 metri, sul confine nordorientale della regione, a pochi chilometri dalla Slovenia e dall'Austria.
La cucina: è quella della montagna friulana, dall'orzotto con la salsiccia passando per il frico con le patate e il gulash.
Da provare: i taglieri (giganti) di salumi e formaggi locali.
Il plus: l'escursione dai laghi di Fusine fino al rifugio è una delle passeggiate più belle nelle montagne del Friuli Venezia Giulia. *rifugiozacchi.com*

ABRUZZO

66. Chalet del Lago
(Località Caporitorto, Rocca di Cambio, AQ)
Il luogo: nel cuore del Parco nazionale d'Abruzzo, direttamente sulle piste di Campo Felice.
La cucina: rustica, tradizionale e regionale con ingredienti genuini del territorio.
Da provare: i panini farciti come quello con salsiccia, scamorza e cicoria, ma anche la lasagna all'abruzzese. *lochaletdellago.it*

SICILIA

67. Rifugio Sapienza
(Nicolosi, CT)
Il luogo: un grande rifugio, con ristorante, a 1.920 metri, da cui si parte per gli impianti dell'Etna, per sciare con vista sul vulcano a 3.000 metri.
La cucina: rustica di territorio. Ottime le polpette di cavallo e la pasta fresca, spesso condita con i pistacchi siciliani.
Da provare: i ravioli alla crema di pistacchio e il carpaccio di maialino siciliano.
Il plus: la cantina è molto fornita di vini locali e le pizze sono farcite con salumi tipici locali. *rifugiosapienza.com*

Inquadrate il QR code per altri suggerimenti sul nostro sito.

AFFIORA LA PASSIONE

TORTELLINI CON LA PANNA

Franco e Anna Cimini dell'Antica Osteria del Mirasole declinano per noi la panna più pregiata in cinque ricette. A iniziare da un piatto di tortellini che è anche un marchio registrato

RICETTE **FRANCO CIMINI**, TESTI **SARA TIENI**, FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

TAGLIATELLE DI FARINA DI CASTAGNE CON PANNA, GUANCIALE E PRUGNE

Piatti **Zara Home**.

CARCIOFI RIPIENI
CON FONDUTA ALLA PANNA

POLENTA MORBIDA, PANNA, TALEGGIO E PORCINI ARROSTITI

Qui e nella pagina accanto, piatti **Zara Home**.

Piatti **Zara Home**.

TARTELLETTE CON PANNA MONTATA, CACHI E GANACHE DI CASTAGNE

CUOCHI E CASARI

Hanno un emiliano trasporto per la cucina e per la vita in generale i coniugi Anna e Franco Cimini, titolari dell'Antica Osteria del Mirasole a San Giovanni in Persiceto (BO), un'istituzione da oltre trent'anni, appena premiata come seconda trattoria migliore d'Italia dalla guida *50 Top Italy*. Lui ai fornelli, lei genius loci, a tirare le fila del ristorante. Arrivano nelle cucine di redazione con la loro celeberrima panna di affioramento, e il Parmigiano Reggiano Dop prodotto dalla famiglia di lei – i Caretti, casari da generazioni – che tra i vari premi ha appena vinto, nuovamente, il World Cheese Awards, per il quaranta mesi. Un'avventura, la loro, nata quando Franco, di origine abruzzese, ha scoperto le eccellenze casearie del padre di Anna. Come prima cosa, ne è nato un piatto leggendario, una versione dei tortellini che ha scardinato le certezze della tradizione. «Tutto è cominciato quando ho assaggiato quelli di mia suocera che, anziché nel brodo, erano serviti nella panna. Non quella ottenuta da centrifuga, ma quella più nobile, detta di affioramento perché sale a galla naturalmente dal latte fresco per differenza di peso specifico. Ho avuto un'illuminazione», spiega Franco. Dopo tante ricerche, arriva la conferma: «È un piatto antichissimo: chi aveva le vacche, i tortellini li condiva così, perché una volta il brodo di carne era cibo da signori. Ho però deciso di bilanciare il ripieno perché la panna, dolcissima, ne copriva il gusto: meno spezie, prosciutto più stagionato e un parmigiano di almeno trenta mesi». Il risultato è una ricetta che è un marchio registrato da sette anni e servito in osteria da oltre vent'anni. A suggellare una nuova tradizione.

TORTELLINI CON LA PANNA

Impegno Medio
Tempo 2 ore

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **1 l brodo di carne (manzo e cappone)**
- **200 g farina 00**
- **200 g panna di affioramento**
- **110 g lombo di maiale**
- **50 g mortadella**
- **45 g Prosciutto di Parma Dop sgrassato**
- **45 g Parmigiano Reggiano Dop 30 mesi grattugiato**
- **3 uova**
- **noce moscata – sale**

Preparate la pasta amalgamando farina e due uova. Fate riposare l'impasto in frigo, coperto da pellicola, per almeno 20 minuti.
Stendete la sfoglia in modo classico.
Macinate per due volte il lombo con la mortadella e il prosciutto.
Amalgamate l'impasto con l'uovo rimanente, il parmigiano, un pizzico di sale e una grattugiata di noce moscata.
Confezionate i tortellini in modo classico emiliano.
Cuoceteli per 2-3 minuti nel brodo bollente, poi scolateli e versateli nella zuppiera.
Versate la panna di affioramento ben calda, girate delicatamente e servite.

TAGLIATELLE DI FARINA DI CASTAGNE CON PANNA, GUANCIALE E PRUGNE

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **220 g farina di castagne**
- **200 g guanciale**
- **200 g panna di affioramento**
- **80 g farina 00**
- **20 g Parmigiano Reggiano Dop grattugiato – 3 uova**
- **2 prugne denocciolate**
- **2 rametti di rosmarino – sale**

Mescolate le farine, versatele su una spianatoia e create un avvallamento al centro.
Rompete le uova dentro di esso con una forchetta, incorporandole man mano alle farine, con una forchetta. →

Lavorate l'impasto a mano, o con una planetaria, per almeno 15 minuti: dovrete ottenere una palla liscia, elastica e omogenea. Copritela con pellicola e fatela riposare in frigo per almeno un'ora.
Tagliate il guanciale, privato della parte più pepata, a tocchetti spessi almeno 5-7 mm. Rosolateli in padella fino a quando non saranno croccanti.
Rimuovete il guanciale dalla padella e fatelo intiepidire. Versate la panna nella stessa padella e scaldatela senza portarla a bollore.
Spegnete e aggiungete il parmigiano. Amalgamate e tenete da parte.
Stendete la pasta e ricavatene delle tagliatelle (spessore 3 mm).
Cuocetele in acqua bollente salata per 2-3 minuti.
Scolate la pasta e conditela con il guanciale, il composto di panna, le prugne tagliate a tocchetti; mantecate.
Completate con gli aghi di rosmarino tritati.

CARCIOFI RIPIENI CON FONDUTA ALLA PANNA

Impegno Facile
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **200 g 4 carciofi**
- **200 g panna di affioramento**
- **120 g Parmigiano Reggiano Dop grattugiato**
- **100 g pangrattato**
- **30 g prezzemolo tritato**
- **1 uovo**
- **1 limone**
- **1 spicchio di aglio**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

Amalgamate in una ciotola il pane e 100 g di parmigiano grattugiato, l'uovo e il prezzemolo tritato. Insaporite con uno spicchio di aglio finemente tritato e regolate di sale. Fate riposare il composto per 20 minuti.
Mondate bene i carciofi, privandoli delle foglie esterne, fino ad arrivare al cuore.
Pulite con un pelapatate i gambi e tagliateli a 7-8 cm dal cuore.
Scavate i carciofi con un apposito scovolino, privandoli della barbetta interna.
Poneteli in una capiente ciotola piena di acqua fredda, addizionata di succo di limone: in questo modo non si ossideranno e resteranno belli chiari.
Riempite, dopo esservi inumiditi leggermente le mani, i carciofi con un cucchiaio di composto, partendo dalla calotta scavata al centro e allargandovi delicatamente al contorno, tra le foglie. Premete delicatamente il composto per compattarlo e non farlo uscire durante la cottura.
Preparate un'emulsione con 100 g di acqua e 100 g di olio e ponetela in una casseruola.
Disponete i carciofi a testa in giù nella casseruola con l'emulsione, quindi copriteli con carta da forno, ritagliandola in modo che aderisca al perimetro interno della casseruola. Cuocete con il coperchio, a fiamma media, per 15-20 minuti.
Spegnete, rimuovete delicatamente i carciofi e frullate il fondo di cottura.
Scaldate la panna e, a fuoco spento, unite il restante parmigiano e amalgamate.
Servite i carciofi con il loro fondo e, e la panna, con aglio arrostito a piacere.

POLENTA MORBIDA, PANNA, TALEGGIO E PORCINI ARROSTITI

Impegno Facile
Tempo 35 minuti
più 30 minuti di scongelamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **400 g farina per polenta precotta**
- **350 g funghi porcini surgelati**
- **250 g panna di affioramento**
- **200 g 4 fette di taleggio**
- **15 g Parmigiano Reggiano Dop grattugiato**
- **timo fresco**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

Portate a ebollizione 1,5 l di acqua e salatela. Unite la farina per polenta, stemperandola con una frusta, e cuocete per 8-10 minuti.
Scongelate i porcini in uno scolapasta.
Scolateli e tamponateli con un panno. e tagliateli a metà per il lungo. Scaldate una padella e unite un filo di olio e il timo, quindi i porcini, pochi alla volta, in modo che aderiscano bene al fondo arroventato. Arrostiteli 2 minuti per parte.
Scaldate la panna senza portarla a bollore, quindi spegnete, unitevi il parmigiano e amalgamate bene.
Versate un mestolino di panna sul fondo di ciascun piatto, quindi un mestolo di polenta. Completate con le fette di taleggio, i porcini e qualche foglia di timo.

TARTELLETTE CON PANNA MONTATA, CACHI E GANACHE DI CASTAGNE

Impegno Medio
Tempo 2 ore
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 TARTELLETTE

- **250 g castagne precotte**
- **200 g panna di affioramento**
- **200 g frollini**
- **100 g zucchero semolato**
- **100 g burro**
- **30 g cacao**
- **2 cachi**
- **baccello di vaniglia**

Ponete le castagne in una casseruola con 450 g di acqua. Unite lo zucchero e i semi di vaniglia estratti dal baccello.
Cuocete a fuoco dolce per 30-35 minuti, mescolando e schiacciando con una forchetta le castagne.
Unite 50 g di burro e 50 g di acqua e frullate fino a ottenere una crema soda e vellutata. Aggiungete 20 g di cacao e 20 g di acqua. Rimescolate.
Fate riposare in frigo almeno 40 minuti, quindi ponete il composto in una sacca da pasticciere.
Frullate i frollini fino a polverizzarli. Amalgamateli con 50 g di burro fuso. Dividete l'impasto in quattro stampi da tartelletta (ø 8-10 cm) e lavoratelo con le mani facendolo aderire bene ai bordi e al fondo.
Fate rassodare in frigo per 30 minuti.
Montate la panna in una ciotola ben fredda, quindi ponetela in una sacca da pasticciere e tenetela in frigo.
Mondate e private i cachi della buccia, quindi affettateli (se cachi mela) o sminuzzateli grossolanamente.
Componete le tartellette. Alternate ciuffi di panna montata, qualche tocchetto di caco, quindi altra panna montata. Terminate con ciuffi di ganache di castagne e il cacao rimasto.

PANNA

COME SCEGLIERLA E COME USARLA

RICONOSCERLA
«Meglio prediligere quella fresca. L'odore deve essere di latte. La consistenza di una buona panna è cremosa e fluida, il colore bianco chiaro».

CONSERVARLA
«La panna fresca va usata entro 3-4 giorni al massimo. Tenetela nel frigo a 4 °C, in contenitori stagni: è facilmente inquinabile dagli odori».

MONTARLA
«Partite da una panna fredda. Per un risultato ottimale, conservate il contenitore in cui la monterete nel freezer».

SCALDARLA
«A bagnomaria o in una casseruola a fondo spesso, su fuoco basso. Rovinarla è un attimo: anche lievemente bruciata perderà la sua dolcezza. Inoltre, le alte temperature favoriscono la separazione del grasso dal siero».

TUTTO IL MARE IN UNA SOLA PADELLA

Spazi ridotti, tanti commensali e poco tempo per preparare la cena? Con un wok noi abbiamo cotto il pesce, il sugo e la pasta

Piatto **H&M Home**, posate **Sambonet**.

RICETTA **CRESCENZO MORLANDO**, TESTI **ANGELA ODONE**, FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Rosolate le teste nel wok con olio, aglio e qualche gambo di prezzemolo.

Dopo 2-3 minuti unite gli scampi interi e un bicchiere di acqua.

Dopo altri 3-4 minuti trasferite gli scampi cotti in un piatto e proseguite nella cottura del resto.

Aggiungete la conserva di pomodori gialli, 5-6 foglie di basilico e proseguite per 4-5 minuti.

Versate il sugo nel wok, portate a bollore e cuocetevi direttamente le tagliatelle.

Unite i gamberoni a tocchi e saltate tutto per 1-2 minuti. Completate con gli scampi e con prezzemolo tritato.

Tagliatelle saltate con scampi e gamberi

IMPEGNO FACILE
TEMPO 40 MINUTI
PER 6 PERSONE

1 kg tagliatelle
300 g pomodorini gialli in conserva
6 gamberoni
6 scampi
aglio – basilico
prezzemolo
peperoncino fresco
olio extravergine di oliva
sale

Sgusciate i gamberoni e tenete da parte le teste. Praticate una leggera incisione sul dorso delle code così da eliminare il budellino nero (per farlo aiutatevi con la punta di un coltellino), poi tagliatele a tocchi. Nel wok Moneta Armonia FineGres® rosolate uno spicchio di aglio, un pezzetto di peperoncino e 4-5 gambi di prezzemolo in 3-4 cucchiai di olio, poi unite le teste dei gamberi e cuocete sulla fiamma viva per 3-4 minuti. Aggiungete gli scampi interi e bagnate con un bicchiere di acqua. Proseguite la cottura sulla fiamma viva per 2-3 minuti. Trasferite gli scampi su un piatto e teneteli in caldo, poi aggiungete nel wok i pomodorini gialli con il loro sugo di governo, sale e 5-6 foglie di basilico fresco; dopo 5 minuti togliete dal fuoco e passate tutto al passaverdura. Riportate il sugo ottenuto sul fuoco nel wok e cuocetevi direttamente le tagliatelle. Unite le code di gambero a tocchi, saltate sulla fiamma viva per 1 minuto, unite anche gli scampi, fate riprendere calore e servite con prezzemolo tritato.

WOK MONETA ARMONIA FINEGRES®

Il diametro della padella wok da 32 cm consente di preparare ricette per tavolate numerose, manico e maniglia in acciaio inox la rendono maneggevole. Il corpo è in alluminio forgiato e il nuovo rivestimento interno antiaderente FineGres® ha una durata quattro volte superiore rispetto agli altri sul mercato. Non contiene nichel e metalli pesanti, ha un'alta efficienza energetica ed è resistente ai graffi. Inoltre il processo con cui viene prodotta ha basse emissioni di CO_2. Il fondo è ideale per i fuochi e tutti i tipi di induzione. Lavabile in lavastoviglie.

IL MEGLIO AL MERCATO

Ecco cosa scegliere ora al massimo del gusto e delle proprietà. Fotografate la lista e portatela con voi quando fate la spesa: guadagnerete in bontà e in convenienza

NEL MAR MEDITERRANEO

TUTTO L'ANNO

CEFALO
NASELLO
OCCHIATA
PAGELLO
PESCATRICE
ROMBO
SCIABOLA
SCORFANO
SGOMBRO
MORMORA
ZERRO
SUGARELLO
SAN PIETRO

IN INVERNO

IL PAESE DELLE RARITÀ

FURMÀCC DEL FÉEN
Si produce nelle valli alpine della Lombardia da settembre a giugno con il latte di vacca Bruna Alpina alimentata solo a fieno, come dichiara il nome. Le forme poi stagionano almeno cinquanta giorni: il sapore delicato di latte diventa più deciso nelle stagionature più lunghe. È un presidio Slow Food.

BROCCOLETTO DI CUSTOZA
Si distingue per la sua forma, con piccoli cuori centrali racchiusi tra foglie estese. Si raccolgono nella zona di Custoza, nel Veronese, tra dicembre e febbraio e vengono confezionati in mazzi di cinque cespi. Presidio Slow Food, si mangia tutto e ha gusto dolce e delicato.

LIQUORE ALLO ZAFFERANO
È tipico dell'altopiano di Navelli, conosciuto proprio per la produzione dello Zafferano dell'Aquila Dop. Il liquore, circa 40% vol., si ottiene per infusione a freddo dello zafferano, con aggiunta di erbe e di anice. È un Pat (Prodotto Artigianale Tipico) abruzzese.

CAROTE DI POLIGNANO
Sono multicolori le carote coltivate a Polignano a Mare, a sud di Bari. Hanno un sapore straordinariamente sapido, esaltato dalle irrigazioni che qui vengono effettuate anche con acqua di mare. Si raccolgono, rigorosamente a mano, dalla fine di novembre e sono un presidio Slow Food.

FOTO AG. GETTY IMAGES, ARCH. LCI, ARCH. SLOW FOOD

IN DISPENSA

1. L'**Emmentaler Dop**, prodotto con latte crudo nella regione della Svizzera da cui prende il nome, è così conosciuto da essere diventato il formaggio con i buchi per antonomasia. Stagiona per un minimo di 120 giorni fino a 15 mesi.

2. Tra i tanti pani prodotti in Italia, il sardo carasau è tra i più conosciuti, per la croccantezza e la friabilità delle sfoglie. **Baule Volante** lo prepara con semola integrale, acqua, lievito e sale.

3. I fagioli borlotti secchi di **Alce Nero**, biologici, provengono da coltivazioni italiane: da cuocere dopo averli messi a bagno per 8-10 ore, sono perfetti per zuppe e insalate, o per ricette particolari come il nostro «macco di fagioli».

4. Per preparare torte fragranti e profumate, è ottima la ricotta **Sabelli**: cremosa e con un fresco sapore di latte, si ottiene per affioramento, ed è preparata con siero di latte vaccino, crema di latte e latte.

5. La linea Origini - Capolavori di Natura di **Riso Vignola** esprime l'attenzione dell'azienda alla qualità e all'innovazione: tra i risi della linea, il Bianco Essenziale, un Carnaroli classico biologico ideale per i risotti, controllato dal seme alla confezione.

6. Ideale per preparare pasta fresca come le orecchiette che si trovano nel nostro ricettario, la semola di grano duro Gran Mugnaio di **Molino Spadoni** è adatta anche per il pane e per la focaccia pugliese.

7. La forza del freddo ci consente di conservare le verdure fresche per tutto l'inverno: i pisellini finissimi **Orogel**, surgelati entro due ore dalla raccolta, sono 100% italiani e si preparano in pochissimi minuti, in padella o in pentola.

8. Sono sette le varietà di olio della linea **Sabino Basso, Selezione Oli d'Italia**, un vero e proprio viaggio nelle regioni del Sud Italia, attraverso le cultivar più tipiche. Tra gli oli, Dop Cilento, originario della Campania, è ottenuto da olive Frantoio, Leccino e Ogliarola. Giallo con riflessi verdi, è leggermente fruttato e mediamente amaro e piccante.

9. Tra le diverse salse al pomodoro proposte da **Agromonte**, la Piccadilly è particolarmente dolce e cremosa. Preparata con olio, verdure e basilico, è già pronta da utilizzare come sugo per la pasta.

10. La Golden Delicious è la principale varietà tra le mele **Val Venosta**, di cui è considerata la regina. Dolce e succosa, lievemente acida, è buona come spuntino, ma anche aggiunta in insalate e torte.

A CURA DI LAURA FORTI

I NOSTRI PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi

Agromonte agromonte.it
Alce Nero alcenero.com
Baule Volante baulevolante.it
Bitossi Home bitossihome.it
Borgo delle Tovaglie borgodelletovaglie.com
Cabana cabanamagazine.com
Casa Bugatti casabugatti.com
Casarialto casarialto.it
Coincasa coin.it
Consorzio di Tutela Pera dell'Emilia Romagna IGP peradellemiliaromagnaigp.it
Consorzio per la tutela del Franciacorta franciacorta.wine
Coralla Maiuri corallamaiuri.com
Domori domori.com
Eataly eataly.net
Emporio Mikica emporiomikica.com
Formaggi dalla Svizzera formaggisvizzeri.it
Francesca Colombo francesca-colombo.it
Galleria Radisa robertoradisa.com
Ghidini 1961 ghidini1961.com
Ginori 1735 ginori1735.com
Gruppo Italiano Vini gruppoitalianovini.it
H&M Home hm.com
Hotel Sonnwies sonnwies.com
Hue Table Stories huetablestories.com
ITA Airways ita-airways.com
KnIndustrie knindustrie.it
La DoubleJ ladoublej.com
Le Coq Porcelaine per **Ilsa** ilsa-italy.it
Marlene marlene.it
Masi masi.it
Mele Val Venosta – Vi.P vip.coop
Molino Spadoni molinospadoni.it
Moneta moneta.it
Orogel orogel.it
Paola C. paolac.com
RCR Cristalleria Italiana rcrcrystal.com
Riseria Vignola Giovanni risovignola.it
Rivolta Carmignani rivoltacarmignani.com
Rose e Tulipani rosetulipani.com
Sabelli sabelli.it
Sabino Basso sabinobasso.it
Sambonet sambonet.com
Seletti seletti.it
Smeg smeg.com
Tescoma tescomaonline.com
Tessitura Luigi Bevilacqua luigi-bevilacqua.com
Toniol Design tonioldesign.it
Voiello voiello.it
Zafferano zafferanoitalia.com
Zara Home zarahome.com
Zenato zenato.it

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n.02 86 80 80 80**, oppure scrivere una e-mail a **abbonati@condenast.it**.

Subscription Rates Abroad For subscriptions orders from foreign countries, please visit **abbonatiqui.it/subscription**. For further information please contact our Subscription Service: phone +39 02 86 80 80 80 - e-mail: abbonati@condenast.it. Prices are in Euro and are referred to 1 year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	10	€ 80,00	€ 135,00
GQ	8	€ 45,00	€ 72,00
TRAVELLER	4	€ 28,00	€ 39,00
VOGUE ITALIA	12	€ 96,00	€ 173,00
VANITY FAIR	42	€ 146,00	€ 208,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 103,00	€ 149,00

International distribution: A.I.E. – Agenzia Italiana di Esportazione Srl – Via Manzoni, 12 – 20089 ROZZANO (MI) Italy – Tel. +39 02 5753911 – Fax. +39 02 57512606 – e-mail: info@aie-mag.com

CONDÉ NAST

PUBLISHED BY CONDÉ NAST

Chief Executive Officer **Roger Lynch**
Chairman of the Board **Jonathan Newhouse**
Global Chief Revenue Officer & President, U.S. Revenue & International **Pamela Drucker Mann**
Chief Content Officer **Anna Wintour**
Chief Financial Officer **Nick Hotchkin**
Chief People Officer **Stan Duncan**
Chief Communications Officer **Danielle Carrig**
Chief of Staff **Samantha Morgan**
Chief Product & Technology Officer **Sanjay Bhakta**
Chief Content Operations Officer **Christiane Mack**

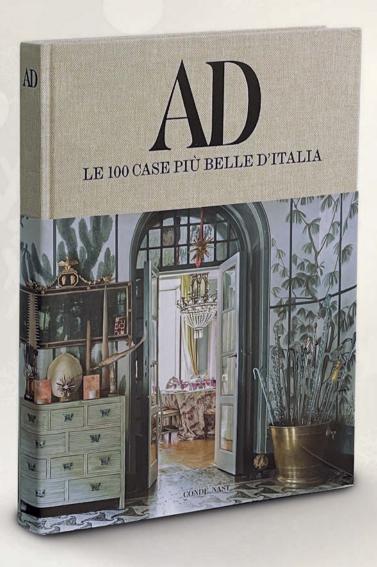
WORLDWIDE EDITIONS
France: AD, GQ, Vanity Fair, Vogue
Germany: AD, Glamour, GQ, Vogue
India: AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue
Italy: AD, Condé Nast Traveller, GQ, La Cucina Italiana, Vanity Fair, Vogue, Wired
Japan: GQ, Vogue, Wired
Mexico and Latin America: AD, Glamour, GQ, Vogue, Wired
Middle East: AD, Condé Nast Traveller
Spain: AD, Condé Nast Traveler, Glamour, GQ, Vanity Fair, Vogue
Taiwan: GQ, Vogue
United Kingdom: Condé Nast Johansens, Condé Nast Traveller, Glamour, GQ, House & Garden, Tatler, The World of Interiors, Vanity Fair, Vogue, Vogue Business, Wired
United States: AD, Allure, Ars Technica, Bon Appétit, Condé Nast Traveler, epicurious, Glamour, GQ, LOVE, Pitchfork, Self, Teen Vogue, them., The New Yorker, Vanity Fair, Vogue, Wired

PUBLISHED UNDER JOINT VENTURE
Brazil: Glamour, GQ, Vogue

PUBLISHED UNDER LICENSE OR COPYRIGHT COOPERATION
Adria: Vogue
Australia: GQ, Vogue
Bulgaria: Glamour
China: AD, Condé Nast Traveler, GQ, Vogue
Czech Republic and Slovakia: Vogue, Wired
Greece: Vogue
Hong Kong: Vogue, Vogue Man
Hungary: Glamour
Korea: Allure, GQ, Vogue, Wired
Middle East: GQ, Vogue, Wired
Philippines: Vogue
Poland: AD, Glamour, Vogue
Portugal: GQ, Vogue
Romania: Glamour
Scandinavia: Vogue
Singapore: Vogue
South Africa: Glamour, GQ, House & Garden
Thailand: GQ, Vogue
The Netherlands: Vogue
Turkey: GQ, Vogue
Ukraine: Vogue

LA CUCINA ITALIANA Direttore Responsabile: Maddalena Fossati Dondero. Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Edizioni Condé Nast S.p.A. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 6571. Poste Italiane S.P.A. - Spedizione in abbonamento postale - Aut. MBPA/LO-NO/062/A.P./2018 - ART. 1 COMMA 1 - LO/MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. «Angelo Patuzzi» S.p.A. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: Rotolito S.p.a., Stabilimento di Cernusco sul Naviglio - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 8,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure consulta il sito: https://lacucinaitaliana.sfogliare.it/

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 9099 del 06-04-2022

I CORSI DI FEBBRAIO

L'ARTE DELLA PERFEZIONE

Affinate con noi le vostre abilità in cucina. Oppure lasciatevi ispirare per fare una bella figura (anzi due) con i vostri invitati. E, per finire, scopritevi pasticcieri provetti

CUCINA AVANZATA LE TECNICHE

Che cosa si impara Le principali modalità di trattamento e cottura dei cibi: friggere, marinare e affumicare, cottura a bassa temperatura in forno e cottura in pentola a pressione.
Quanto dura 4 lezioni (1 alla settimana) di 3 ore ciascuna.
Quanto costa 320 euro.
Quando si svolge Giorni di partenza corso: 8, 12, 23 febbraio.

MENÙ PER GLI OSPITI

Che cosa si impara Due menù completi, dal primo al dolce, uno di terra e uno di pesce. Alcune ricette dei menù: Crespella verde con pomodoro e ricotta e Lasagna rosa con salmone, robiola e porri.
Quanto dura 2 lezioni (1 alla settimana) di 3 ore ciascuna.
Quanto costa 170 euro.
Quando si svolge Giorni di partenza corso: 10, 18, 26 febbraio.

PASTICCERIA MODERNA

Che cosa si impara Torta ai tre cioccolati, Torta ai lamponi e passion fruit, Torta al cioccolato del Madagascar con glassa nera a specchio, cuore di bavarese al rum e gelée di agrumi.
Quanto dura 1 lezione di 3 ore.
Quanto costa 90 euro.
Quando si svolge 12, 20, 25 e 29 febbraio.

LA SCUOLA DE LA CUCINA ITALIANA
è in piazzale Cadorna 5, ingresso via San Nicolao 7, 20123 Milano.
Scoprite gli altri corsi sul nostro sito
scuola.lacucinaitaliana.it
scuola@lacucinaitaliana.it
tel. 0249748004

FOTO **ARCH. LCI**